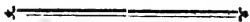


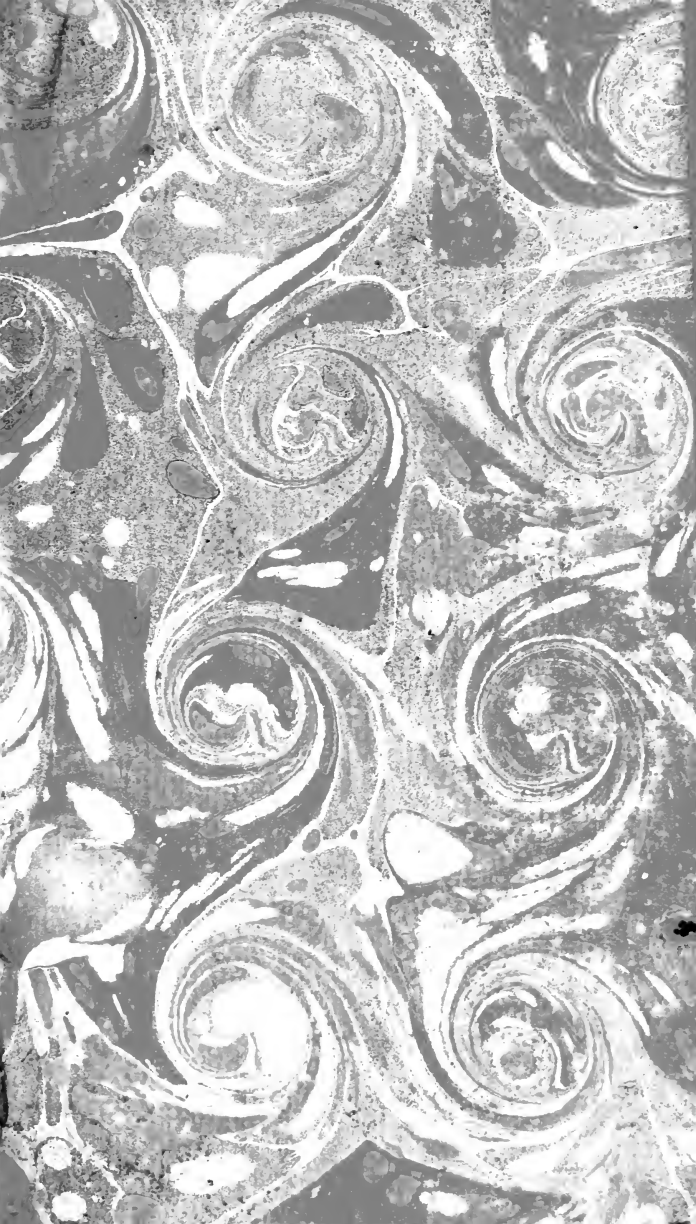


A RENNES,

Chez GUILLAUME - MARIE REMELEIN,
Libraire, Rue Dauphine, à la Science.



Library
of the
University of Toronto



Dichonaria

R''

4d.

DICTIONNAIRE

PORTATIF

DE CUISINE,

D'OFFICE,

ET DE DISTILLATION.

On trouve chez le même Libraire ?

Le Dictionnaire portatif des Eaux & Forêts ; *très-
fort volume in-8° , petit format ,* 5 liv.

Le Dictionnaire géographique, historique & critique,
*par Bruzen de la Martinière , nouvelle édition , corrigée ,
& très-augmentée , in-fol. 6 vol.*

Le Manuel des Champs , ou Recueil choisi , instructif
& amusant de tout ce qui est le plus nécessaire & le plus
utile pour vivre avec aisance & agrément à la campagne :
ouvrage divisé en trois parties. 1° De l'Architecture ru-
rale , du Jardinage , de la culture des Fleurs , Arbres &
arbrisseaux à fleurs, du Jardin potager, des arbres fruitiers,
de la taille, de la greffe des Arbres , enfin de leurs mala-
dies. 2° Des Terres labourables , des Prés , des Vignes ,
de la façon & qualité des Vins , de la Bière , du Cidre ,
de l'Hydromel , &c. Des Bois, de la Chasse & de la pêche.
3° Des Chevaux , des Bêtes à cornes , des Bêtes à laine ,
des Volailles, des Oiseaux sauvages qui s'appriivoisent
aisément , des Mouches à miel & des Vers à soie : *le tout
en un fort vol. in-12 de plus de 600 pages , nouvelle
édition ,* 3 liv.

Economie rustique , suite du même Ouvrage , ou No-
tions simples & faciles sur la Botanique , la Médecine , la
Pharmacie , la Cuisine & l'Office : sur la Jurisprudence
rurale , sur le Calcul , la Géométrie-pratique , l'Arpen-
tage , la Construction & le Toisé des Bâtimens , &c.
avec le prix des différens matériaux & de la main-d'œuvre,
pour se mettre à l'abri des tromperies des ouvriers. Ouvrage
nécessaire sur-tout aux personnes qui vivent à la campagne :
le tout en un fort vol. in-12 , avec des figures , 3 liv.

Le Dictionnaire Domestique , portatif , contenant tou-
tes les connoissances relatives à l'Economie domestique
& rurale , où l'on détaille les différentes branches de l'A-
griculture , la maniere de soigner les chevaux , celle de
nourrir & conserver toutes sortes de Bestiaux , celle d'éle-
ver les abeilles , les vers à soie , & dans lequel on trouve
les instructions sur la chasse , la pêche , les arts , le com-
merce , la procédure , &c. 3 vol. in-8° , Nouvelle Edi-
tion , 14 liv.

DICTIONNAIRE PORTATIF DE CUISINE, D'OFFICE, ET DE DISTILLATION;

CONTENANT la maniere de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, &c.

La façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de pastilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermicel, macaronis, &c.

Et de composer toutes sortes de liqueurs, de ratafiats, de syrops, de glaces, d'essences, &c.

OUVRAGE également utile aux Chefs d'Office & de Cuisine les plus habiles, & aux Cuisinieres qui ne sont employées que pour des Tables bourgeoises.

ON Y A JOINT des Observations médicales qui font connoître la propriété de chaque Aliment, relativement à la Santé, & qui indiquent les mets les plus convenables à chaque Tempérament.

NOUVELLE ÉDITION;

Revue, très-corrigée, & enrichie de *villebrune*
d'Articles refaits en entier.



A PARIS,

Chez LOTTIN le jeune, Libraire, rue S. Jacques;
vis-à-vis la rue de la Parcheminerie.

M. DCC. LXXII.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

13

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
1300 EAST 58TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637



AVERTISSEMENT

SUR

CETTE NOUVELLE ÉDITION.

LE prompt débit d'un Ouvrage, étant, pour ainsi dire, la pierre de touche, & la preuve de son mérite & de son utilité; l'accueil singulier que le Public a fait à celui-ci, nous fait espérer qu'une nouvelle Edition plus complète & plus correcte que les précédentes, ne pourroit qu'être très-utile, & en être reçu très-favorablement.

Eclairé par les plus habiles de son art, & d'après les observations de personnes d'un goût sûr, l'Auteur a augmenté cette nouvelle Edition de nombre de procédés. Il s'est appliqué à rendre plus intelligible ce qui l'étoit moins, à élaguer les endroits trop diffus, qui demandoient à être simplifiés, & à ne laisser rien enfin dans l'énoncé des procédés, d'obscur ou d'équivoque.

Ces améliorations & additions, dont nous venons de parler, regardent sur-tout la partie de l'Office & de la Distillation; partie absolument refaite en entier. Mais, malgré ces augmentations, on ne s'est point écarté de la loi qu'on s'étoit prescrite du format in-octavo; & on n'a point augmenté la grosseur du Volume commode & toujours très-portatif.

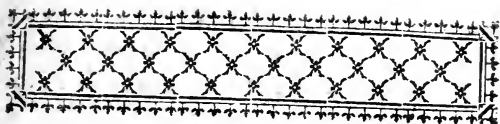
Pour mettre tout lecteur & le moins intelli-

gent plus au fait de l'ordre qu'on observe dans le service d'une table, on a eu soin de donner des modèles de service pour chaque saison, soit en gras, soit en maigre. On a même mis à chacun de ces modèles un service double, pour marquer d'une manière plus claire le choix qu'on peut faire d'un aliment, tant pour l'espece que pour la saison.


Afin de donner plus de facilité encore, dans la recherche, on trouvera par ordre alphabétique à leurs lettres, les articles complets de Potages, Hors-d'Œuvres, Entrées, Rots, Entremets. Ces articles y sont détaillés sur des Tables, d'une manière très-étendue : par-là, un Maître, ou un Officier de bouche, pourra, d'après & sur ces objets, ordonner très-aisément.

Avant de finir, il est essentiel d'avertir ici, qu'il se repand dans les Provinces une Edition contrefaite de ce Dictionnaire de Cuisine, d'Office & de Distillation. Cette Edition est remplie de fautes & de lacunes : plusieurs articles sont tronqués, des pages entieres passées ; les doses des liqueurs y sont presque toutes fausses, de sorte que cet Ouvrage, entrepris pour l'utilité publique ne pourroit, en suivant ces procédés, qu'être fort nuisible à la santé. La seule bonne Edition est celle de Paris, portant sur le titre le nom de LOTTIN LE JEUNE, & au dos de ce titre, le nom signé du même Libraire.





A V I S
I N D I S P E N S A B L E ,
Servant d'Introduction.

L'existe plusieurs Traités de cuisine , tant ancienne que moderne ; il y en a pour les gens de bonne chère ; il y en a pour la santé. Les uns entraînent à de grandes dépenses , exigent un attirail immense ; les autres n'ont pour objet que la santé. C'est pour suppléer au défaut des derniers , pour simplifier les autres , pour donner quelque chose à tous les goûts , que cet ouvrage a été composé.

Je suis de l'art ; j'ai le droit acquis d'en parler ; & je sçais , par ma propre expérience , que , quelque habile que soit un officier de bouche , il est quelquefois embarrassé de trouver ce qu'il lui faut. Si un ouvrage , qui , au moyen du nom seul d'un aliment , présente les divers apprêts dont il peut être susceptible , ne peut qu'être d'une très-grande utilité à l'homme même le plus consommé dans son art , parce que la mémoire peut n'être pas toujours assez présente , pour se rappeler nettement des procédés , qui exigent cependant d'être vus dans le détail le plus circonstancié ; combien ne le fera-t-il pas davantage à

ceux qui n'en ont pas la moindre notion ?

On s'est attaché , soit pour la cuisine , soit pour l'office , à donner les procédés le plus généralement reçus , & à les présenter de la manière la plus claire. Si cet ouvrage ressemble en cela à beaucoup de ceux qu'on a actuellement , il aura le mérite particulier de ne donner aucune sorte de travail pour la recherche des procédés.

Par exemple , au mot *Bœuf* , on trouvera la définition de cet animal , l'usage dont il est en cuisine ; & , aux différentes parties de cet animal , les préparations diverses dont elles peuvent être susceptibles.

Une longue expérience soutenue par des succès constans , m'a appris que la cuisine n'est que l'affaire du raisonnement & du goût ; mais il faut mettre un élève sur la voie des procédés par la pratique , avant de lui faire raisonner son art ; & c'est l'objet qu'on s'est spécialement proposé en donnant cet ouvrage.

La marche en est simple ; c'est celle de tout Dictionnaire , dont l'ordre alphabétique fait toute la méthode. Quant aux différentes manières d'apprêter les substances comestibles , on a cherché à joindre la clarté à la brièveté , autant qu'il a été possible , & à simplifier les procédés les plus compliqués , sans en altérer la substance.

On auroit voulu pouvoir donner les doses précises des divers ingrédiens qu'on emploie dans l'assaisonnement ; mais , comme les goûts sont infiniment variés , il n'a pas

été possible de les fixer définitivement, non plus que le degré précis de cuisson des choses qu'on met à la broche; les uns aimant les viandes plus cuites; les autres moins.

On s'est donc contenté de suivre du plus près qu'on a pu, ce qu'on sçait être du goût le plus général; & si, dans quelques cas, on semble fixer la quantité de chaque chose qui entre dans la composition d'un ragoût, on l'a fait pour donner une mesure d'après laquelle on puisse statuer sur le plus ou le moins, selon la connoissance qu'on aura du goût de ceux pour lesquels on travaille.

Un palais délicat est la règle la plus sûre en fait d'assaisonnement; & soit qu'on veuille s'instruire à fond de l'art, soit qu'on ne veuille s'en servir que dans les occasions, il faut tenir pour principe, qu'à moins d'avoir une expérience raisonnée, il faut tâter, dans le commencement, & pécher plutôt par défaut que par excès. Nous invitons donc ceux qui feront usage de ce livre, de ménager l'assaisonnement, jusqu'à ce que la pratique leur ait donné ce point précis qu'elle seule peut procurer.

Dans le nombre des préparations que cet ouvrage renferme, on s'est attaché particulièrement à celles qui peuvent le plus flatter le goût, sans nuire à la santé; mais, comme l'intempérance & le régime se choquent sans cesse, à la fin de chaque article on a expliqué la nature de l'aliment, & ce que ses différentes préparations peuvent ajouter à ses bonnes qualités naturelles, ou diminuer des

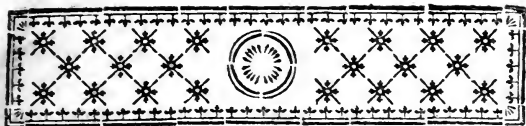
mauvaises : ainsi ceux qui pourroient blâmer nos procédés, sont à même de juger jusqu'à quel point ils peuvent se permettre l'usage des choses dont on parle.

On a cherché à ménager, dans ce *Traité*, le double intérêt de ceux qui veulent une cuisine saine & peu dispendieuse ; & on a donné pour les gens délicats & de bonne chère, des procédés plus recherchés, une cuisine plus fine ; mais pour les uns & pour les autres, on a eu soin de rendre les procédés si clairs, que les personnes les moins au fait pussent opérer d'elles-mêmes, & sans autre secours que celui du livre qu'elles auront sous les yeux.

Plusieurs articles de ce *Dictionnaire* renvoient au *DICTIONNAIRE DOMESTIQUE*, soit pour *nourrir & engraisser des volailles & des bestiaux*, soit pour *cultiver des légumes & des fruits*, en connoître le degré de maturité & indiquer les soins qu'il faut prendre pour les conserver ; soit enfin pour *connoître les espèces différentes de vins, la façon de les faire, de les entretenir, ainsi que le vinaigre, le cidre, &c.* On trouvera aussi dans le *Dictionnaire domestique* une infinité d'objets intéressans pour l'*Æconomie rurale* ; en sorte que l'un & l'autre ouvrage ne laisseront rien à desirer.

Enfin les gens œconomes verront qu'on peut faire, à peu de frais, de très-bonnes choses ; au lieu que souvent on les gâte, faute d'en sçavoir tirer parti, ou qu'on consomme infiniment plus qu'il ne faudroit pour bien faire.





EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

*Des Termes de Cuisine & d'Office, dont l'usage
n'est pas familier à ceux qui ne sont
point de l'Art.*

A



LAMBIC : c'est un grand vaisseau, pour l'ordinaire, de cuivre étamé, composé de plusieurs pièces. Le vase d'en-bas, où l'on met les matières à distiller, s'appelle *cucurbite*. Elle s'adapte, par un long cou, à son chapiteau, ou *tête de More*, composée de deux parties convexes, qui sont, en quelque sorte, emboîtées l'une dans l'autre, avec un long bec qui s'adapte au *réipient*, ou vase, qui reçoit la liqueur qui distille. Cette tête de More se rafraîchit au moyen d'un vaisseau dans lequel elle est placée, où l'on met de l'eau froide, pour condenser les vapeurs que la chaleur élève ; on l'appelle le *réfrigérant*. Ce réfrigérant, ou rafraîchissoir, a un robinet pour tirer l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, & y en substituer de nouvelle, & de plus fraîche.

ASSIETTE : on appelle *assiette*, en cuisine, les petites entrées & hors-d'œuvres, dont la quantité n'excede pas ce que peut contenir une assiette. Dans l'office, on dit *assiette* de fruits crus, de fromages, de marrons, biscuits, gauffres, & autres choses qui se servent sur une assiette:

B

BAIN-MARIE : se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu.

BLANCHIR : c'est mettre de la viande, des légumes, ou du fruit à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire ensuite, pour les mettre à l'eau fraîche.

BOUQUET : se dit du persil & ciboule qu'on lie en pa-

quet, & qu'on met dans les ragoûts, pour en relever la faveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil & à la ciboule des plantes aromatiques, comme le thym, le basilic, &c. & où l'on fait entrer un ou plusieurs cloux de girofle.

BRAISER : terme de l'art, qui signifie *faire cuire à la braise*. (Voyez, dans le corps de l'ouvrage, le mot *Braise*.)

BRAISIERE : est un vaisseau de cuivre étamé, de figure allongée & arrondie à ses extrémités, avec deux anses, profond, & dont le couvercle est à rebords, pour mettre du feu dessus. On y fait cuire les viandes & autres substances qu'on veut faire mitonner dans leur jus, & sans évaporation.

BRIDER : terme de l'art, qui signifie *passer une ficelle* dans les cuisses d'une volaille ou du gibier à poil, pour les assujettir à la forme qu'on veut leur donner.

C

CANELON : moule de fer-blanc canelé, pour donner cette forme aux fromages glacés, ou autres substances en glace & en neige, qui se servent au fruit.

CHAUSSE : pièce d'une étoffe de laine serrée, ou grosse serge, taillée & cousue en forme de capuchon, pour y faire passer les liqueurs qu'on veut clarifier.

CISLER ou **INCISER** : se dit, en cuisine, des poissons ou viandes auxquels on fait des entailles de distance en distance, pour les faire griller, afin que la chaleur les pénétre mieux, & qu'ils ne se déchirent pas.

CLAYON : machine d'osier à rebords & à anses, ou sans rebords & sans anses, dont on se sert, dans l'office, pour faire sécher des fruits ou autres préparations d'office, ou pour desservir le fruit.

CLOCHE : vase, pour l'ordinaire, de fonte, fait en four de campagne, où l'on fait cuire d'ordinaire les fruits qu'on veut servir en compôte. Elle est pour les fruits ce que la braise est pour les viandes.

CONCASSER : terme de l'art, qui veut dire *piler grossièrement*.

COUPE-PATE : instrument de fer-blanc qui sert à couper les pâtes dont on fait les abaisses pour les différentes pièces de pâtisserie, comme petits pâtés & autres. On sent qu'il en faut de différentes grandeurs.

CUISSON : il n'est guères possible d'assigner juste les degrés de cuisson, soit à la broche, soit au four, pour règle générale des viandes qu'on fait rôtir : la couleur détermine d'ordinaire le degré ; le surplus est l'affaire du goût. Pour la cuisson au four, il est des règles plus sûres. Si le four est trop chaud, les pièces sont saisies & brûlées ; s'il ne l'est pas assez, la pâtisserie languit & manque.

Pour ne se pas méprendre, on chauffe le four jusqu'à ce que la chapelle blanchisse; on étend la braise, pour chauffer l'âtre; on nettoie le four, & on laisse tomber la chaleur un quart d'heure, ou une demi-heure, plus ou moins. Si, après avoir enfourné, la pâtisserie prend trop de couleur, on laisse le four ouvert; si elle n'en prend pas assez, on met de la braise devant. Les petits pâtés veulent le four un peu chaud; les tourtes de pâte ferme, un peu moins; celles de feuillage moins encore. Toutes les petites pâtisseries veulent une chaleur modérée; les biscuits & les meringues exigent la moindre de toutes.

CRYSTAUX: sont des vases d'un verre net, dans lesquels on met le fruit.

D

DORMANT: est une manière de surtout qu'on met au milieu de la table avec le premier service, pour y rester jusqu'à la fin du repas; on le garnit, pour l'ordinaire, de gobelets dans lesquels on met des bigarades & des citrons.

DESSERT: quatrième service composé de ce qu'on appelle *le fruit*, soit en nature, en compôte ou en confitures, fromages, glaces, &c.

DESOSSER: ôter les os de la volaille ou gibier, ou les arrêtes des poissons. Cette opération demande de l'adresse & beaucoup d'usage. La volaille & le gibier à plumes se préparent de même. Quand ils ont été plumés à sec, & bien épluchés, on coupe la peau du cou par derrière; on ôte le jabor & le cou; on traverse doucement la peau, pour couper les jointures du brecher & des ailes; on détache ensuite la chair des os, sans intéresser la peau; & à mesure qu'on avance, on renverse la peau & la chair jusqu'à ce que tous les os soient ôtés; ensuite on les retourne dans leur sens naturel; & on farcit la volaille, pour lui rendre sa forme.

DE'S: on appelle, en termes de l'art, *couper en dés*, lorsque les viandes sont coupées en morceaux cubes, soit petits ou gros.

E

ECHAUDER: tremper dans l'eau presque bouillante ce qu'on veut pour plumer & ratifier, suivant la nature de la chose.

ETAMINE: étoffe de poil de chèvre, pour passer les coulis, sauces & autres choses liquides.

ETOUFFER: c'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, sans évaporation sensible.

ETUVE: cabinet chaud, où l'on met sécher ce qu'on veut, & dont on gradue la chaleur à volonté.

EXPRIMER: c'est tirer le suc de quelque fruit, en le pressant.

EXTRAIRE : c'est séparer par l'étamine ce qui est clair de ce qui ne l'est pas.

F

FERS : on se sert de diverses sortes de fers dans l'office, soit pour les gauffres, soit pour découper les papiers.

FEU : le feu doit être gradué, selon les substances qu'on prépare ; si elles sont tendres, il faut le feu moins vif ; plus vif, si elles sont plus compactes.

FEUILLES : elles sont de cuivre rouge étamé ; on s'en sert pour mettre dessus ce qu'on veut faire cuire au four.

FILIRER : c'est faire passer une liqueur à travers du papier gris, pour la rendre plus limpide.

FLAMBER : c'est faire passer de la volaille ou du gibier sur un feu clair, ou sur la flamme bien allumée, pour en brûler le duvet.

FONCER : c'est mettre dans le fond d'une casserole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

FOUR : (*Pièces de*) on appelle ainsi tout ce qui est pâtisserie, & qu'on sert, soit en entrées, hors-d'œuvres ou desserts.

FREMIR : terme de l'art, pour exprimer qu'il faut faire cuire sans bouillir.

FRUIT ou DESSERT. Voyez *Dessert*.

FRUITERIE : pièce bien close & bien sèche, garnie de tablettes sur lesquelles on range avec précaution les fruits qu'on veut conserver.

G

GLACER : c'est faire réduire le bouillon ou la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache autour des viandes ; en office, c'est faire une croûte de sucre luisant sur les fruits ou pâtisserie.

H

HABILLER : se dit du gibier à poil, qu'on dépouille de sa peau, & qu'on vuide ; on le dit aussi du poisson qu'on écaille & qu'on lave, après l'avoir vuide.

HATELETS : petites broches où l'on enfile les petits pieds ou autres substances de petit volume, & qu'on attache aux grandes broches : ces hâtelets sont d'argent, pour l'ordinaire.

HOULETTE : instrument d'office, qui a la forme d'une houlette, pour travailler les neiges & glaces.

HUILE-SAUTE'E : ragoût bien chaud, où l'on met de l'huile, & qu'on fait sauter dans la casserole, par le mouvement du bras, jusqu'à ce qu'elle soit liée.

L

LARDOIRE : instrument de bois ou de cuivre, qui sert à passer du lard dans les viandes. Les grosses servent à larder le fond des grosses pièces ; les petites à piquer les viandes, soit volaille ou gibier, ou fricandeaux, &c.

LIMONNER : se dit des poissons qui vivent & se plaisent dans la vase, qu'on fait tremper dans l'eau bouillante, pour leur ôter le limon.

LIT : on dit, en cuisine, faire des lits, lorsqu'on coupe des substances en tranches minces, entre lesquelles on en met quelques autres, ou des assaisonnemens.

LUTER : terme de l'art; en distillation, c'est fermer exactement, au moyen d'un enduit, toutes les pièces d'un vaisseau, pour empêcher qu'il ne transpire rien de ce qui distille.

M

MARQUER : en cuisine, c'est disposer les ragoûts tout assaisonnés dans les casseroles; de sorte qu'il ne reste qu'à les faire cuire.

MASQUER : terme de l'art, pour signifier qu'on sert un ragoût ou autre chose sur ce qu'on a déjà dressé dans le plat.

MENU : est la disposition d'un repas, écrite sur le papier.

MIGEOTER : terme de l'art, pour dire *cuire lentement, & à petit feu.*

MITONNER : faire tremper le pain d'un potage; de sorte que le bouillon en ait bien pénétré toute la substance.

MONDER : se dit des amandes, avelines, noix & pistaches, dont on ôte les peaux, après les avoir échaudées.

MORTIER : il en est de bois & de marbre; ces derniers sont les meilleurs. Le pilon doit être d'un bois très-dur.

MOULE : est tout instrument ou vaisseau dont on se sert pour donner une forme aux substances qu'on sert sur les tables, soit pour la cuisine, soit pour l'office.

MOUILLER : terme de l'art, pour dire *mettre de l'eau, du bouillon, du vin, ou autre liquide, dans la cuisson.*

P

PANER : c'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril, ou au four.

PARER : on dit, en cuisine, parer les viandes; c'est en ôter les peaux & les graisses superflues. Parer les fruits, c'est leur ôter proprement leur peau, ou les nettoyer proprement, sans la leur ôter; ou limer avec un instrument les figures du pastillage, pour ôter les bavures.

PASSER : terme de l'art, qui signifie, tantôt faire quelques trous à une viande dans une casserole, avec beurre, huile ou lard, jusqu'à ce qu'il faille l'assaisonner. On dit aussi *passer au tamis* ou *à l'étamine*, pour *éclaircir les sucs* ou *sauces*, ou *exprimer les coulis.*

PIQUER : c'est garnir de filets de menu lard les volailles, gibier ou autres viandes.

PLATEAU : glaces, ou verres unis , sur lesquels on pose les crystaux pour le fruit.

POISSONNIERE : vaisseau de cuivre étamé , long & arrondi à ses deux extrémités , au fond duquel on met une feuille percée de plusieurs trous , avec deux anses , pour enlever le poisson , sans le rompre.

POUPETONNIERE : espece de marmite de cuivre étamé , dont le couvercle est à rebords , pour mettre du feu dessus.

R

RAFRAICHIR : se dit , en cuisine , des fruits qu'on met à l'eau fraîche , après les avoir blanchis ; ou des vins & liqueurs qu'on met à la glace.

REFAIRE : se dit de la volaille ou gibier qu'on met sur la braise , en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

S

SALBOTIERE ou **SARBOTIERE** : vaisseau d'étain ou de fer-blanc , dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs , & où l'on fait glacer les fruits. Il faut qu'il y ait entre ce vaisseau & le baquet où on le place , environ quatre doigts de distance.

SAUTE' : on appelle , en cuisine , *ragoût sauté* celui qu'on lie dans la casserole , en le faisant sauter par le mouvement du bras.

SERINGUE : est un instrument d'office , dont on se sert pour friser la pâte des massépains ; & , en cuisine , pour la pâte des beignets.

SINGER : c'est jeter légèrement de la farine dans un ragoût qu'on mouille ensuite. On en met une ou deux pincées , suivant qu'on veut , sur le ragoût.

SPATULE : dans l'office , c'est un instrument de bois , fait en forme de spatule de chirurgien , dont on se sert pour remuer les marmelades.

SUCRE : cette substance , que les anciens ne connoissoient pas , & dont l'usage est assez moderne , demande , outre les procédés par lesquels on l'extrait de la canne , & le raffinage , beaucoup d'autres préparations dans l'emploi qu'on en fait dans l'office.

On le clarifie d'abord avec des œufs , en le faisant bouillir beaucoup , & en l'écumant jusqu'à ce que l'ébullition ne donne plus qu'une écume blanchâtre , & que le sucre soit bien luisant & bien clair à l'écumoire. Quant aux degrés de cuisson dans les différentes manieres de l'employer , on les distingue par ces termes :

<i>Sucre à lissé.</i>	<i>Sucre à la plume.</i>
<i>Sucre à perlé.</i>	<i>Sucre à cassé.</i>
<i>Sucre à soufflé.</i>	<i>Sucre au caramel.</i>

Le Sucre à *lissé*, qu'on distingue en *grand* & *petit lissé*, se connoît, lorsque, le sucre étant clarifié, on en prend une goutte au bord de l'écumoire avec l'*index*, & qu'en l'appliquant au ponce, on voit, en les ouvrant, un petit filet presque imperceptible; c'est le *petit lissé*: si le filet est plus fort, & se maintient, c'est le *grand lissé*.

Le Sucre à *perlé* se connoît, lorsqu'en faisant l'essai ci-dessus, le filet se continue, à quelque degré qu'on ouvre la main, & lorsque, dans la cuisson, l'ébullition produit sur le sucre des especes de perles rondes.

Le Sucre à *soufflé* se connoît, lorsqu'en continuant la cuisson, & soufflant, de côté & d'autre, à travers votre écumoire, vous en verrez sortir comme des étincelles ou de petites bouteilles.

Le Sucre à *la plume* se connoît, lorsque, continuant la cuisson, & soufflant à travers l'écumoire, ou la secouant, il sort par les trous de gros filets qui s'élèvent. Si les filets, se réunissant, forment une sorte de filasse volante, il est à *la grande plume*.

Le Sucre à *cassé* se connoît, lorsqu'ayant trempé l'*index* mouillé dans l'eau fraîche, puis dans le sucre bouillant, & le retremant dans l'eau fraîche, & le joignant au ponce, en les séparant, le sucre se casse avec bruit. Dans cet état, le sucre qu'on met dans la bouche, tient aux dents comme la poix; mais, s'il est croquant & friable, & qu'il durcisse, après quelques bouillons de plus, il est au *caramel*.

T

TAMBOUR : instrument d'office, ressemblant, en effet, à un tambour dans lequel il y a deux tamis, l'un de cuir, l'autre de soie, pour passer le sucre en poudre.

TAMIS : instrument de cuisine, pour passer le bouillon & le dégraisser.

TERRINE : vase d'argent, de porcelaine ou de fayance, dans lequel on sert les grandes entrées qu'on appelle *terrines*.

TIMBALES : espece de gobelets de cuivre étamé, dont on se sert pour faire plusieurs entremets.

TOUR : table sur laquelle on prépare les pâtes pour les pièces de pâtisserie.

TOURNER : terme de l'art, qui s'emploie à différens procédés; on dit *tourner les culs d'artichauts*, pour signifier qu'après en avoir ôté les feuilles, on ôte légèrement, avec la pointe du couteau, le verd qui peut y rester. Tourner les fruits odorans, c'est en ôter légèrement l'écorce qu'elles sentent. Tourner les olives, c'est détacher, avec la pointe d'un couteau, la chair du noyau, en tournant; on les met ensuite à l'eau fraîche, pour leur faire reprendre leur forme.

xiv *Explication des Termes de Cuisine & d'Office.*

TOURNURES : c'est ce qu'on leve de dessus les fruits d'odeur , comme citrons , limons , bigarades , oranges , cédras , soit pour distiller , soit pour confire.

TRAVAILLER : terme d'art , employé dans l'office , pour dire *remuer* beaucoup , avec la houlette ou la spatule , les matieres qu'on veut faire prendre en glace.

TROUSSER : terme de l'art pour dire *passer de la ficelle* avec l'aiguille à brider , pour contenir les volailles ou le gibier dans la forme qu'on veut leur faire prendre. On dit *trousser en poule* ; c'est faire entrer le bout des cuisses dans le corps , en coupant un peu de chair en-dessous. *Trousser en pélican* ; c'est faire tenir à la volaille la tête droite , au moyen d'une brochette , les ailes écartées , & les pieds sous le ventre. *Trousser en tortue* ; c'est donner à la volaille la forme d'une tortue , en lui faisant tenir les pattes sur l'estomac ; c'est de cette manière qu'on troussé les entrées de broche.

TURBOTIERE. Voyez *Poissonniere*.

V

VIDELLE : instrument de fer-blanc , donc on se sert , dans l'office , pour avider les pommes ou autres fruits à mettre en compôte ou confiture.

Z

ZESTES : petits morceaux de la pelure de différens fruits , comme limons , citrons , bigarades , &c.



A P P R O B A T I O N.

J'AI lu par ordre de Mgr le Chancelier, un Manuscrit qui a pour titre : *Dictionnaire portatif de Cuisine & d'Office*, &c. Cet Ouvrage a sur ceux du même genre l'avantage d'être beaucoup plus étendu, & de contenir des remarques intéressantes pour les personnes qui, sans être malades ni convalescentes, pensent à conserver leur santé, en satisfaisant leur appétit & leur goût. Je crois que l'on en peut permettre l'impression. FAIT à Paris, ce 10 Juin 1771.

Signé LE BEGUE DE PRESLE.

P R I V I L E G E D U R O I.

L OUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE : A nos amés & féaux Conseillers les Gens tenants nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le sieur VINCENT, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *Dictionnaire portatif de Cuisine & de l'Office*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de *neuf années* consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi de faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit

ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en beau papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, & attachée pour modèle sous le contrescel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE LAMOIGNON. & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le sieur DE MEAUMEU; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Fontainebleau, le vingt-troisième jour du mois d'Octobre, l'an de grâcé mil sept cent soixante-quatre, & de notre Règne, le cinquantième. Par le Roi en son Conseil. *Signé* LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 672, fol. 390, conformément aux Réglemens de 1723. A Paris, le 5 Novembre 1765.

Signé LE CLERC, Adjoint.

Je soussigné, reconnois avoir vendu, cédé & transporté pour toujours & sans nulle restriction, à M. Lottin le jeune, la part entière dans le droit & dans le Privilège du Livre intitulé, *Dictionnaire de Cuisine, d'Office & de Distillation*, &c. in-8°; pour en jouir par ledit sieur, en mon lieu & place, en toute propriété, comme de chose à lui appartenante. Fait à Paris, le 30 Septembre 1768.

Signé VINCENT.

Registré sur le Registre XVII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, Fol. 539, conformément aux Réglemens & notamment à l'Arrêt du Conseil du 10 Juillet 1745. A Paris, ce 29 Octobre 1768.

Signé BRIASSON, Syndic.

DICTION-



DICTIONNAIRE DE CUISINE, *D'OFFICE, &c.*

— [A B A] —



BAISSE : c'est la pâte qui fait le dessous & le dessus d'une piece de four. Il en est de trois sortes ; de pâte *bize*, *fine* & *feuilletée*. La première s'emploie pour les pâtés de jambon, de grosse venaison, sangliers, lievres, & pâtés de canards. Elle se fait avec la farine de seigle pétrie ferme avec un peu d'eau chaude, un peu de beurre & du sel menu. La proportion du beurre n'est que d'une demi-livre pour un boisseau. La seconde se fait avec la plus pure farine de froment, du beurre à discrétion, & du sel dans la proportion de la farine pétrie à l'eau chaude ; souple, selon l'usage auquel on la destine. La troisième se fait comme la seconde, si ce n'est qu'on peut y ajouter des jaunes d'œufs ; qu'il faut la pétrir à l'eau froide, & qu'on doit mettre le beurre sur la pâte étendue, après qu'elle a été rendue maniable, & la replier jusqu'à cinq à six fois, en la remaniant avec le rouleau.

D. Cuisine,

ABATIS : ce sont les extrémités des volailles, comme têtes, cous, pieds, foies, gésiers. On en fait des tourtes, des fricassées, des potages.

Pour le potage, on les fait cuire dans un bon bouillon, après les avoir échaudés. Quand ils sont cuits, on les passe à la poêle avec du lard, persil & poivre blanc. Blanchis ensuite avec des jaunes d'œufs, filet de verjus & un citron, on les dresse sur le potage.

On les accommode de même pour les servir en fricassée. On donnera la manière de les employer dans les tourtes, au mot *Tourtes*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La plus grande partie de ce que l'on trouve à manger à la tête, aux ailerons & aux pattes des volailles, est une peau assez épaisse & dure, d'une substance gluante ou visqueuse, & de difficile digest on pour les estomacs foibles. Le peu de chair que couvre cette peau participe d'autant plus à la nature de celle-ci, que la volaille est petite & âgée; si elle est jeune, ce n'est qu'un mucilage épaissi. Le foie peut nuire, s'il est très-gras : celui qui est sec, n'a pas de goût. Le gésier est une substance ferme qui ne se digère pas. En général, toutes ces parties sont peu nourissantes. Les convalescens, les personnes délicates, ou qui ont l'estomac dérangé accidentellement (a), feront bien de ne pas manger ces abatis, & de leur préférer la chair des ailes & de l'estomac.

ABRICOT, fruit qui nous vient d'Arménie; dont on distingue quatre espèces différentes, savoir le *précoce*, qui mûrit à la fin de Juin. L'*abricot musqué* ou *abricot-pêche*, qui mûrit peu de tems après

(a) C'est pour l'usage de ces personnes que l'on a mis des Observations médicales : car, en général, tout ce qui se sert sur nos tables, peut servir à la nourriture des gens sains & robustes, qui ont l'estomac bon, pourvu qu'ils ne mangent qu'avec modération, & des choses pour lesquelles ils n'aient pas d'antipathie; ce que l'expérience seule peut apprendre à chacun.

celui-ci. L'*abricot ordinaire* & celui de *Nancy*, qui mûrissent un peu plus tard. Ce dernier est le plus gros & le plus tardif des quatre especes.

Quant à l'*abricot alberge*, ou qui ne quitte pas le noyau, il est de peu d'usage dans ce pays-ci, ou il n'est jamais de bonne qualité. En *Auvergne* & dans la *Touraine*, où cette espece est bonne, on l'emploie aux mêmes usages que les autres *abricots*.

Quand ils sont bien colorés d'un côté, & qu'ils ont la chair jaune, on peut les regarder comme mûrs, & les employer comme tels. Les meilleurs au goût sont ceux de *plein-vent*; mais ils sont d'*ordinaire* moins gros, moins charnus que ceux d'*espalier*. Ceux-ci sont non-seulement très-reconnoissables à leur petitesse; mais on les distingue sur-tout en ce qu'ils sont piquetés d'une infinité de petits points noirs, sur-tout lorsqu'ils sont exposés à l'air libre. On sert plus ordinairement les *abricots* d'*espalier* sur les tables, parce qu'ils ont plus d'apparence. Les meilleurs à employer en confitures, sont ceux de *plein-vent*. On n'attend pas toujours leur parfaite maturité pour les servir sur les tables, parce que, pour peu que ce fruit soit gardé, il devient pâteux.

Abricots à la bourgeoise. (Marmelade d') Prenez trois ou quatre livres de fruits, plus ou moins, & qui ne soit pas trop mûr. Si c'est de l'*abricot* de *plein-vent*, il faut parer votre fruit: s'il est d'*espalier*, vous pouvez vous épargner cette peine, & en ôter seulement le duvet, en les essuyant légèrement: ôtez-en le noyau, & les coupez légèrement; saupoudrez-les à mesure de sucre en poudre; faites-les cuire sur le fourneau, ou à feu clair, dans une poêle à confitures bien nette; remuez toujours pour que votre fruit ne s'attache point: dès que vous appercevrez que votre marmelade commencera à se lier; il faut l'ôter de dessus le feu, & s'il reste du fruit qui ne soit pas fondu, écrasez-le sur l'écumoire avec une spatule; faites-lui faire en-

suite quelques bouillons ; & pour vous assurer si votre marmelade est au point de cuisson qu'il lui faut, trempez-y l'*index* ; appuyez-le au pouce ; s'ils se collent , mais sans s'attacher trop fortement , votre marmelade est à son vrai point. La dose du sucre est de livre de sucre pour livre de fruit , ou de trois quarterons de sucre fin. Avant de finir vous pourrez y mettre les noyaux pilés , ou sans noyaux. Il est bon d'observer qu'avant trois mois il faut la tirer au sec , parce que cette espece de marmelade est fort sujette à s'engraïsser.

Abricots à la cloche. On les coupe en deux ; on les fait bouillir avec un peu d'eau & de sucre fin : on fait réduire le syrop ; & lorsqu'il est suffisamment réduit , on met une moitié d'amande sur chaque moitié d'abricots ; on les saupoudre de sucre fin , & on leur fait prendre couleur sous un couvercle de tourtiere , feu dessus.

Abricots à la Portugaise. (Compôte d') Prenez des abricots mûrs , & dont la chair soit bien jaune ; fendez-les en deux , & ôtez-en le noyau. Le nombre doit être relatif à la quantité de compôte que vous voulez faire : cassez les noyaux & les fendez en deux , pour mettre chaque moitié d'amande sur chaque moitié d'abricots ; faites fondre du sucre avec de l'eau , demi-livre avec poisson d'eau , pour une douzaine d'abricots , dans lequel vous mettrez un demi-blanc d'œuf avec sa coquille , pour le clarifier ; passez ce syrop à clair ; rangez vos abricots sur un plat ; faites-les cuire sans les couvrir ; étant cuits , saupoudrez-les de sucre fin ; couvrez-les ensuite d'une tourtiere , feu dessus , pour leur donner belle couleur ; & servez.

Abricots à l'eau-de-vie. Prenez des abricots presque mûrs & entiers ; tirez-en le noyau sans intéresser le fruit ; faites-les un peu blanchir , & les mettez ensuite faire quelques bouillons dans le sucre à la grande plume ; laissez-les refroidir ensuite jusqu'au lendemain ; tirez-les & les faites égoutter ; faites bouillir ce syrop & y finissez votre fruit ; mêlez enfin

le syrop avec égale quantité d'eau-de-vie ; mettez par livre de fruit une livre de sucre , ou au moins trois quarterons de sucre fin.

On peut aussi les faire de cette autre maniere , après leur avoir ôté légèrement le duvet , faire clarifier un quarteron de sucre pour livre de fruit , & faire cuire ce sucre au grand perlé ; faire faire quelques bouillons aux abricots dans ce syrop ; on les tire & on les dresse sur un plat ; & après avoir laissé reposer le syrop , on y met de l'eau-de-vie , trois demi-septiers pour livre de fruit ; on mêle bien le tout : on range ensuite les abricots dans une bouteille à ratafia , & l'on verse le syrop par-dessus ; les bouteilles étant bien bouchées , ce fruit peut se garder deux ans sans risque ; mais le syrop est plus sec que dans le procédé ci-dessus.

Abricots à mi-sucre. Prenez autant de livres de fruit mûr que de sucre ; faites cuire ce sucre à la grande plume ; & à ce degré de cuisson , jetez-y vos abricots pour y faire seulement quelques bouillons & jeter leur eau. Tirez-les & les laissez refroidir ; remettez-les cuire ensuite jusqu'à ce qu'ils soient bien purgés de toute écume ; & les laissez douze à quinze heures dans leur sucre : égouttez-les de nouveau ; faites cuire leur syrop au grand perlé , & y remettez votre fruit ; écumez encore , s'il y a lieu , & les laissez ensuite s'achever à l'étuve : si vous les voulez tirer au sec dès-lors même ; dressez-les sur des feuilles d'office ; saupoudrez-les de sucre fin , & les faites sécher à l'étuve : si vous voulez les garder pour un autre tems , laissez-les dans leur syrop , pour les tirer au sec lorsque vous en aurez besoin.

Abricots à oreilles. Choisissez les plus beaux , les moins tachés , & d'espaler ; prenez-les au moment qu'ils commencent à mûrir ; parez-les le plus légèrement qu'il se pourra , & les faites blanchir à l'eau bouillante , mais peu ; & les mettez tout de suite à l'eau fraîche ; faites clarifier le sucre , & réservez-en un tiers pour le lendemain ; mettez l'autre dans la poêle avec votre fruit bien égoutté , dans une

passoire ou sur des grilles ; faites-lui faire quelques bouillons , la poêle couverte , & le laissez ensuite mitonner dans son sucre jusqu'au lendemain ; égouttez-le de nouveau , & remettez cuire votre syrop avec le tiers de sucre réservé de la veille jusqu'au lissé ; finissez-y votre fruit , en l'y faisant bouillir jusqu'au perlé ; mettez-les ensuite au pot , & les gardez au liquide , pour vous en servir au besoin ; & lorsqu'il en est besoin , on les tire , on les met égoutter , & on les fait sécher à l'étuve sur le tamis.

Abricots. (Cannelons d') Prenez une vingtaine d'abricots bien mûrs ; ôtez-en les noyaux , & les écrasez avec la main , ou de telle autre façon que vous voudrez ; délayez ce fruit avec environ trois demi-septiers d'eau ; faites infuser ce mélange l'espace de deux heures ; passez-le ensuite avec expression , & tirez-en bien le jus ; mettez-y ensuite environ une livre de sucre ; mettez à la salbotiere , & travaillez ce mélange avec la houlette jusqu'à ce qu'il soit pris en glace , & le mettez ensuite dans des moules à cannelons ; remettez ensuite à la glace , dans un vaisseau percé , pour que l'eau s'en écoule ; & quand vous voudrez servir , trempez votre moule à l'eau chaude , pour détacher votre cannelon , en donnant un coup sur le fond pour le faire sortir , & le servir sur l'assiette que vous lui aurez destinée.

Abricots. (Compôte d') On en fait en toute saison , en prenant des abricots confits avec un peu de leur syrop , dans lequel on met un peu d'eau & de sucre ; on leur fait faire quelques bouillons ; on dresse les abricots , & on fait recuire encore un peu le syrop , pour le mettre dessus , en servant.

Abricots. (Conserve d') On la fait de deux manières , ou avec de la marmelade , ou avec des abricots demi-mûrs. Si on se sert de marmelade , il faut la passer au tamis , la laisser un peu dessécher , ensuite la délayer dans le sucre à la grande plume ; on met un quarteron de marmelade pour une livre de sucre : si on se sert d'abricots , il faut les prendre blancs & demi-mûrs , comme on vient de le dire ;

les peler, les couper en rouelles, ou tranches minces ; les faire dessécher sur un feu modéré : quatre onces de fruit pour livre de sucre cuit à la grande plume ; laissez un peu refroidir le sucre avant d'y mettre le fruit ; mêlez bien votre conserve, de sorte qu'elle fasse pâte ; & découpez-la pour la dresser.

Abricots de ménage. Prenez des abricots dans leur parfaite maturité ; pelez-les ; faites cuire à la grande plume même poids de sucre que vous avez de fruit ; glissez-y vos abricots, & leur y faites prendre un bouillon pour jeter leur eau ; laissez refroidir ; égouttez le sucre, & remettez sur le feu jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'écume ; faites cuire ensuite le syrop à perlé, en l'augmentant, s'il n'y en a pas assez ; remettez-y vos abricots, pour leur y donner un bouillon couvert, & mettez-les après en pots.

Abricots. (Eau d') On la fait encore de deux façons, ou à la glace, ou sans glace : cette boisson ne peut se faire qu'en été.

Pour le premier procédé, prenez des abricots bien mûrs ; écrasez-les ; délayez-les avec de l'eau ; laissez infuser ce mélange, & le passez avec expression ; mettez-y demi-livre de sucre pour pinte ; tirez à clair, & mettez à la glace sans laisser prendre. L'autre procédé est le même ; mais on ne se sert point de glace pour rafraîchir.

Abricots. (Eau d') Autre maniere. Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs ; pelez-les, & leur ôtez le noyau ; faites bouillir une pinte d'eau, & retirez-la ; mettez-y vos abricots pour une demi-heure : après quoi mettez dans cette eau un quarteron de sucre ; le sucre étant fondu, passez-la dans un linge, & la glacez : si vous la prenez pour vous rafraîchir ; il faudra la passer à la chausse, elle en sera plus claire & plus belle.

Abricots. (Eau spiritueuse d') Cette liqueur se fait en toute saison ; c'est une espèce de ratafia qui se fait avec le syrop d'abricots confits, dont on prend une partie qu'on met dans une autre partie

d'eau fraîche , selon la quantité de liqueur qu'on veut faire : quand le mélange en est fait , on y met une certaine quantité d'eau-de-vie ; mais comme l'abricot n'a pas une saveur bien piquante pour donner à cette espèce de ratafia un certain relief , on prend des noyaux d'abricots ou de pêches , ou à leur défaut , des amandes amères , qu'on pèle à l'eau chaude à l'ordinaire , & qu'on pile à sec , & qu'on met dans la liqueur lorsqu'on y a mis l'eau-de-vie : autrement ces noyaux concassés feroient le lait ; blanchiroient la liqueur , & la rendroient nébuleuse à ne pas revenir : pour donner à ce ratafia une certaine couleur , on peut y mettre un peu de caramel ; mais moins que pour la liqueur qu'on appelle *eau d'or* ; après quoi il faudra la passer à la chauffe , & la mettre dans les vases qui lui sont destinés , où , malgré la filtration , elle fera encore inmanquablement un dépôt.

Quand elle aura déposé , foutez-la dans de nouvelles bouteilles. La dose est d'une livre de syrop pour pinte & poisson d'eau , & une pinte d'eau-de-vie , & seulement huit à dix noyaux ou amandes pilées , pour donner plus de relief à cette liqueur.

Abricots en dragées. Prenez de la marmelade d'abricots , & mêlez-y de la gomme adraganth détrempée avec du sucre en poudre ; faites du tout une pâte en la maniant bien ; étendez-la avec un rouleau sur une table , saupoudrant toujours de sucre pour que cette pâte ne tienne point à la table. Quand elle aura pris la consistance nécessaire , découpez-la avec des moules de fer-blanc , pour lui donner telle forme que vous voudrez ; faites sécher à l'étuve , & achevez comme les autres dragées. (*Voyez Dragées*).

Abricots en surtout. Faites égoutter des abricots entiers , confits ou liquides ; tendez-les sans séparer les deux moitiés ; mettez dedans un autre abricot entier , de sorte que les deux n'en paroissent qu'un ; trempez-les légèrement dans leur syrop , & les saupoudrez d'un côté de sucre fin ; faites sécher à l'é-

ruve; un des côtés étant sec, faites la même opération pour l'autre, & le faites sécher comme le premier; mettez-les dans des boîtes garnies de papier, & dans un lieu sec, pour les conserver au besoin, & sans altération, comme il arriveroit, s'ils étoient pris d'humidité.

Abricots. (Glaces d') Ecrasez des abricots bien mûrs; jetez-les dans l'eau fraîche, une douzaine pour chopine d'eau; laissez infuser ce mélange environ deux heures; passez au tamis avec expression; mettez sur cette quantité demi-livre de sucre; le sucre étant fondu, mettez le tout dans la salbotiere entourée de glace pilée avec du sel & du salpêtre; travaillez ce mélange avec la houlette jusqu'à ce qu'il prenne en glace, comme pour les canelons d'abricots, & ne laissez point de grumeaux; dressez ensuite dans des gobelets: la règle générale est de mettre aux glaces beaucoup de fruit & de sucre, parce que la glace, concentrant les saveurs, diminue beaucoup de leur force.

Abricots glacés en fruits. Pour faire des abricots glacés, on en prend la quantité qu'on juge à propos; mais il faut les choisir beaux & pas trop mûrs; on les pare légèrement; on ôte les noyaux; on les coupe par rouelles, & on les réduit en marmelade à l'ordinaire; & l'on connoît qu'elle est cuite à point, lorsque, mettant l'*index* dedans, & l'appuyant au pouce, ils se collent: on laisse ensuite refroidir cette marmelade; & après, on la fait prendre en glace à la salbotiere; lorsqu'elle est prise, on la met dans des moules à abricots, qu'on couvre de papiers, & qu'on remet à la glace. Lorsqu'il est question de servir, on les peint avec la gomme-gutte & un peu de cochenille, pour leur donner la couleur du fruit.

Abricots grillés en compôte. Prenez des abricots telle quantité que vous jugerez à propos, & les faites griller sur un feu ardent, de tous côtés; ôtez légèrement la peau, & les mettez sur un plat d'argent, ou dans une poêle à confitures; mettez-y, selon la

quantité, une bonne poignée ou deux de sucre en poudre fine, avec demi-verre d'eau, plus ou moins; remuez-les bien, & leur laissez faire quelques bouillons, pour bien fondre le sucre; retirez ensuite, & laissez retroidir: servez avec un peu de jus de citron ou d'orange.

Abricots jaunes. (Compôte d') Prenez une douzaine d'abricots, plus ou moins; on peut les peler ou les laisser avec leur peau; mais on ôte le noyau; on les fait blanchir ensuite à l'eau bouillante; & lorsqu'ils montent, on les tire & on les passe à l'eau fraîche; étant égouttés, on leur fait faire quelques bouillons au petit sucre clarifié, & on les remue doucement, pour faire venir l'écume qu'on leve avec du papier; étant bien écumés, on les dresse dans le compôtier; & si le syrop n'a pas une consistance suffisante, on le remet cuire encore un peu, & on le verse sur le fruit pour servir. Les abricots pelés rendent la compôte plus belle; mais elle a moins de goût que lorsque la peau y est; on sent plus le fruit, & la compôte en est plus agréable.

Abricots jaunes confits au liquide. Choisissez-les beaux & presque mûrs; ôtez les noyaux; pesez votre fruit, pour y mettre pareille quantité de sucre; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient mollets, & les passez aussi tôt à l'eau fraîche; faites-les égoutter ensuite sur le tamis; faites clarifier votre sucre dans la poêle, & le faites cuire ensuite à la grande plume; à ce degré de cuisson, passez-y votre fruit pour lui faire faire quelques bouillons; retirez-les, & le laissez reposer douze heures au moins dans leur syrop; ayant pris sucre, retirez-les, & les laissez égoutter; donnez à votre sucre un degré de plus de cuisson, qu'on appelle *au petit boulet*; ce qui se connoît lorsqu'on trempe son doigt dans l'eau fraîche & ensuite dans le sucre, & qu'en le remettant à l'eau fraîche, il se roule en pâte; mettez-y alors vos abricots sans bouillir; laissez-les en cet état encore douze heures; finissez-les, en leur faisant faire encore cinq à six

bouillons , & les laissez refroidir à moitié pour les mettre dans les pots.

Abricots jaunes confits au sec. Prenez-les presque mûrs ; on peut les peler ou leur laisser leur peau ; mais si l'on prend ce premier parti , à mesure qu'on les aura pelés & qu'on aura ôté les noyaux , il faut les mettre à l'eau fraîche ; on les confit ensuite comme les précédens ; & quand ils sont refroidis , on les met égoutter sur des clayons ; égouttés , on les met sur des feuilles d'office ; on les saupoudre de sucre fin en poudre avec un tamis ; on les fait sécher à l'étuve ; quand ils sont secs d'un côté , on les repoudre de même de l'autre côté , & on les fait sécher de nouveau ; enfin on les met dans des boîtes avec du papier blanc , & du papier entre chaque abricot : on place ces boîtes en lieu sec ; & si l'humidité les altere , il faut changer de papier , les saupoudrer de sucre nouveau , & les remettre à l'étuve.

On peut encore , sans autre préparation , prendre des abricots confits au liquide , les faire égoutter , & les finir comme ci-dessus ; cela peut se faire en tout temps , & n'en est que plus prompt au besoin.

Il y a une troisième manière : c'est de les prendre presque mûrs , de les faire blanchir ; le noyau ôté ; casser le noyau , mettre l'amande dans l'abricot ; les faire cuire dans le sucre à la grande plume , les y laissant reposer jusqu'au lendemain ; ensuite les faire égoutter , les arranger sur des feuilles , les faire sécher à l'étuve , & les mettre enfin en boîtes , comme ci-dessus. Il faut demi-livre de sucre pour livre de fruit , non compris celui dont on les saupoudre.

Abricots jaunes. (Marmelade d') Choisissez-les bien mûrs ; parez-les légèrement , & leur ôtez les noyaux ; faites-les dessécher sur le feu , & pesez livre de sucre pour livre de fruit ; faites cuire le sucre au perlé , & mettez-y vos abricots ; faites cuire à grand feu ; mais remuez bien , pour que le fruit

s'écrase & ne s'attache pas ; retirez ensuite ; laissez repoier , & mettez la marmelade à demi-chaude dans les pots.

Abricots mûrs confits. Pelés ou non pelés , mettez-les dans le sucre à cassé avec fort peu d'eau , sans les faire bouillir auparavant ; le sucre les faussant , empêche qu'en cuisant ils ne se déparent ; & on les retire , après la cuisson , plus entiers en quelque sorte qu'on ne les y a mis : on peut y mettre les noyaux ; mais dans ce cas , il faut avoir soin de les confire à part dans un peu de sucre ; autrement ils feroient ce qu'on appelle , en termes d'art , *chancier* ou *moisir la confiture*.

On les confit encore de cette autre manière ; on les pele ; & au lieu de les mettre dans l'eau , on les saupoudre de sucre fin , & on les laisse en cet état un jour ou deux , pour laisser au sucre le tems de se fondre & de pénétrer le fruit ; on les met ensuite à la poêle pour leur faire faire un bouillon , & on les laisse repoter deux autres jours dans leur syrop ; après quoi on achève de les cuire ; on les tire enfin , & on les range dans leur pot ; & ayant fait recuire le syrop , on le verse par-dessus. Ce procédé long & par conséquent embarrassant , ne fait pas meilleur effet que le précédent ; ainsi le premier doit incontestablement avoir la préférence.

Abricots ni trop mûrs ni trop verts confits. Quand on les veut entiers , on leur fait une légère entaille au sommet , & l'on presse le noyau par le bout opposé avec la pointe d'un couteau ; si l'on a par supposition quatre livres de fruits , on les jette à l'eau bouillante pour les faire blanchir , en prenant garde qu'ils ne s'ouvrent dans l'eau ; on les en retire proprement avec l'écumoire , & on les fait égoutter sur le tamis ou sur des clayons ; il faut avoir autant pesant de sucre clarifié que de fruit , & faire cuire ce sucre à la plume : quand il est à ce degré , on y passe le fruit un à un , & on lui fait prendre seulement deux ou trois bouillons ; on le retire ensuite de dessus le feu pour le laisser refroidir , & lui laisser

jetter son humidité & son eau , & qu'il prenne sucre.

Il faut égoutter le sucre & le faire rebouillir avec le fruit , & quand il a fait sept à huit bouillons , le laisser reposer quelques heures , ou même du soir au lendemain ; ensuite on le remet sur le feu pour achever le syrop , & on garde le fruit au liquide dans des pots , le syrop par-dessus.

Abricots. (Pâte d') Mettez dans une serviette la quantité d'abricots que vous voudrez employer ; jetez dessus une poignée de sel pilé avec de l'eau & du vinaigre , & les remuez dans cette serviette ; quand la bourre ou première peau en sera ôtée , mettez-les à l'eau fraîche pour les rafraîchir & achever de les dépouiller ; s'il leur reste quelque chose , faites-les cuire ensuite à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; passez ce fruit au tamis en le pressant ; prenez du sucre à cassé , & incorporez-y votre marmelade ; mêlez bien le tout , & le faites seulement frémir ; dressez ensuite votre pâte sur des ardoises ou des feuilles de fer-blanc , & la faites sécher d'un & d'autre côté à l'étuve , avec un bon feu ; ajustez-la avec vos moules aux formes que vous lui voulez donner ; & mettez-la enfin dans des boîtes garnies de papier blanc : il faut , pour cette pâte , quantité égale de sucre & de fruit.

On la fait encore de la manière suivante : desséchez à la poêle , à petit feu , la quantité de fruit que vous jugerez à propos ; délayez-les dans du sucre cuit à la grande plume , en remuant fort avec la spatule ; quand ce mélange aura le degré de consistance & de cuisson nécessaire , mettez dans les moules , & faites sécher à l'étuve : il suffit de demi-livre de sucre pour livre de fruit , dans ce procédé.

Abricots. (Ratafia d') Coupez des abricots par rouelles minces ou en petit dés , & les laissez infuser dans l'eau-de-vie pendant deux ou trois jours ; passez ensuite cette infusion à la chausse ; mettez-y un gros de canelle , autant de coriandre , quelques cloux

de girofle, & un quarteron de sucre pour pinte d'eau-de-vie; mettez votre ratafia en bouteilles, & le bouchiez bien; si, au bout de quelque tems, votre ratafia se trouvoit un peu trop sec, mettez-y un peu de sucre pour le rendre plus moëlleux.

On en fait encore d'une autre maniere: on prend des abricots bien mûrs qu'on coupe par morceaux; on casse les noyaux, on pele les amandes, on les coupe aussi; on fait bouillir le tout avec du vin blanc; on tire le jus au clair, & on met pinte d'eau-de-vie pour pinte de jus; sur chaque pinte, un quarteron de sucre avec de la canelle, cloux de girofle & maticis, & les noyaux d'abricots; on laisse infuser ce mélange pendant huit à dix jours; alors il faut le passer à la chausse; & on le met en bouteilles, qu'il faut boucher avec soin pour s'en servir au besoin.

Abricots séchés au four. Ceux qui ne peuvent faire la dépense de confire ce fruit au sucre, ou ceux qui aiment les choses de ménage, peuvent garder des abricots apprêtés comme ci-après.

Prenez des abricots mûrs; ôtez leur les noyaux par une entaille à l'un des bouts, & en les poussant par l'autre; applatissez-les sans les ouvrir, & les mettez au four après que le pain en est tiré, ou chauffé au degré équivalent; les bien arranger sur des clayons; ils se macerent & se pénètrent; si une seule fois ne suffit pas, on les y remet une seconde.

On peut encore les sécher de la maniere suivante, qui les rends plus délicats que ceux ci-dessus: à la place du noyau, mettez, dans vos abricots ajustés comme ci-devant, du sucre gros comme une fève; remplissez-en une terrine; faites à cette terrine un couvercle de pâte, & mettez-les au four chaud; comme il a été dit précédemment; laissez-les au four jusqu'à ce qu'il soient refroidis; tirez ensuite vos abricots, & les rangez sur des ardoises pour les faire sécher à loisir, soit au four, soit à l'étuve; & lorsqu'ils sont secs, poudrez-les de sucre fin avant qu'ils

soient refroidis ; mettez-les en lieu sec dans des boîtes garnies de papier. Dans les pays chauds, comme le Languedoc & la Provence, la chaleur du soleil suffit pour sécher les fruits ; mais il faut se conduire selon le climat, & suppléer, dans les pays plus froids, par l'art, à ce que la nature leur refuse

Abricots. (Syrop d') Prenez des abricots bien mûrs ; mettez un clayon sur une grande terrine ; puez vos abricots ; fendez-les par moitié, & les rangez sur le clayon ; couvrez-les de sucre en poudre ; remettez de nouveaux abricots, & successivement de nouveau sucre, jusqu'à ce que vous ayez épuisé votre fruit ; mettez le tout en lieu frais digérer l'espace de douze à quinze heures ; faites chauffer ensuite un peu d'eau, & y mettez vos abricots ; versez le tout sur un linge blanc pour passer l'eau, & ce dont elle se fera chargée, sans presser les abricots que très-légèrement ; mettez avec cette eau ce qui aura tombé dans la terrine pendant que les abricots se sont macérés sur le clayon ; faites bouillir le tout jusqu'à ce que le syrop soit à perlé ; cela fait, mettez-le en bouteilles.

Ce syrop étant sujet à graisser, il faut n'en faire que ce qu'on en peut consommer en peu de tems ; la dose du sucre est d'une livre pour demi-livre de fruit.

On fait encore ce syrop de la manière suivante : on fait bouillir à feu vif deux douzaines d'abricots bien beaux & bien mûrs, dans trois chopines d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en marmelade ; on met cette marmelade dans un tamis, qu'on place sur un vase pour recevoir ce qui en distillera ; lorsqu'il ne passe plus rien, on passe ce jus à clair à la chauffe ; & sur une livre de ce jus, on met demi-livre de sucre clarifié, & ainsi de deux ou de quatre à proportion ; faites bouillir le jus & le sucre jusqu'à perlé, en bonne consistance de syrop, & mettez-le à demi-froid dans les bouteilles. Comme ce syrop ne se conserve pas plus long-tems que le pré-

cèdent, on peut, hors de la saison des abricots, & en tout tems, en faire avec la marmelade d'abricots, & pour chopine de jus on met deux livres de sucre : la façon de le faire & de le cuire est au surplus la même que dans les procédés ci-dessus.

Abricots tapés. Prenez-en la quantité que vous jugerez à propos ; mais choisissez-les beaux & presque mûrs ; ôtez-leur le noyau, comme on l'a dit ci-dessus ; cassez le noyau & prenez l'amande ; pelez-la & la mettez à part ; faites blanchir le fruit jusqu'à ce qu'il cède à l'impression du doigt, & le passez à l'eau fraîche : pour livre de fruit faites cuire demi-livre de sucre au petit lissé ; faites-y faire au fruit deux bouillons couverts ; écumez, & tirez vos abricots dans un vase à part jusqu'au lendemain ; faites cuire le syrop à la grande plume ; mettez-y l'abricot & les amandes ; faites-leur prendre un bouillon dans ce sucre ; retirez-les ensuite avec les amandes dans la terrine pour les faire égoutter ; remettez chaque amande dans son abricot, & arrangez-les sur des grilles pour les faire sécher à l'étuve ; étant secs d'un côté, faites-les sécher de l'autre ; ils s'applatiront assez d'eux-mêmes sans les taper ; étant secs, mettez-les dans des boîtes garnies de papier, à l'abri de toute humidité.

Abricots verds à l'eau-de-vie. Ce fruit est le premier qu'on confise. Il faut prendre ces abricots avant que le bois du noyau commence à durcir ; on le met à l'eau fraîche, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de bon tartre pour les débarrasser ; on ôte le duvet dont ils sont couverts ; enfin il faut les bien essuyer un à un, & les confire comme au liquide ; mettant livre de sucre pour livre de fruit ; pour cet effet, on les met au sucre clarifié ; on leur fait prendre sept à huit bouillons couverts ; on les écume bien, & on les met dans une terrine, jusqu'au lendemain ; après avoir fait faire quelques bouillons au syrop, on le jette sur le fruit ; on les laisse en cet état pendant deux jours ; le troisième, on tire le
fruit

fruit pour l'égoutter, & on le fait rebouillir encore cinq à six bouillons; ensuite on y met le fruit, & on lui fait faire quelques bouillons; on l'écume; on le retire & on le laisse refroidir: quand il est froid, on le met en bouteilles, avec autant d'eau-de-vie que de syrop. On en peut tirer au sec; on s'en peut servir pour faire des compôtes.

Abricots verts au candi. Confits comme dessus, & séchés à l'étuve; mettez-les dans des moules à candi; versez dessus du sucre cuit à soufflé, à moitié froid; mettez-les à l'étuve, que vous entretiendrez dans une chaleur modérée. Le candi sera fait, lorsque le sucre forme le diamant.

Abricots verts au caramel. Prenez des abricots confits & à l'eau-de-vie, comme ci-dessus; faites-les bien égoutter de leur syrop, & les faites sécher à l'étuve; passez-les dans de petites brochettes, pour les tremper dans le sucre cuit au caramel; dressez-les sur un clayon en l'air, en passant la brochette dans les mailles: quand ils seront secs, dressez-les sur une porcelaine. On peut encore les servir sur une assiette ou compôtier: quand ils sont secs & égouttés, faire couler dessus du sucre bien chaud cuit au caramel en filigrane, au moyen d'un entonnoir, où l'on met une cheville, pour que le sucre ne coule que de la grosseur qu'on veut.

Abricots verts au liquide. Nettoyez-les de leur bourre, comme on l'a dit ci-dessus pour les abricots verts à l'eau-de-vie: quand ils auront été blanchis & reverdis, passez-les par deux fois à l'eau fraîche, & les égouttez bien sur le tamis; ayez dans une poêle à confiture du sucre clarifié; coulez vos abricots dans le sucre, & leur donnez seulement un bouillon; ôtez-les de dessus le fourneau pour écumer; mettez le tout dans une terrine où votre fruit baigne dans le sucre, qui n'ait qu'un léger degré de cuisson, pour que le fruit s'en pénètre mieux; laissez-les infuser de cette manière l'espace de douze à quinze heures, plus ou moins; tirez votre fruit; faites-le égoutter, & faites recuire le sucre; versez-le sur la

fruit. En continuant ce procédé pendant quelques jours, & en augmentant la dose du sucre clarifié à mesure que l'abricot en prend : après trois ou quatre opérations de cette nature, votre fruit étant bien nourri, faites cuire votre sucre pour finir, jusqu'au grand perlé; coulez-y votre fruit, & lui faites prendre, à ce degré de cuisson, cinq ou six bouillons couverts; retirez de dessus le feu; écumez bien; & lorsque la confiture sera à moitié froide, mettez-la dans des pots. Cette confiture doit se manger de bonne heure, parce qu'elle est sujette à s'engraïsser.

Abricots verts au sec. Prenez de ces abricots confits au liquide, comme on l'a dit ci-dessus; faites-les refroidir, & les mettez égoutter sur une passoire; dressez-les ensuite sur des ardoises ou des feuilles de fer-blanc, ou des planches propres & qui n'aient aucune odeur, & les mettez à l'étuve à une chaleur modérée; laissez-les sécher douze heures d'un côté, & les retournez pour les faire sécher autant de l'autre; s'ils ne sont pas suffisamment secs, il faut les remettre à l'étuve, & les tourner & retourner jusqu'à ce qu'ils le soient: on le met ensuite dans des boîtes garnies de papier blanc. Ce fruit se conserve très-bien au sec; mais comme au liquide il est fort sujet à s'engraïsser, & de bonne heure; si l'on veut le garder, il faut se hâter de le mettre au sec, à moins qu'on ne se propose de le consommer promptement.

Abricots verts blanchis & lessivés. Faites une lessive avec de la cendre de bois neuf passée au tamis, ou, au défaut, de bonne cendre, avec une livre de gravelée; faites bouillir cette lessive jusqu'à ce que votre cendre soit molle au toucher, & grasse; jetez-y vos abricots, & les remuez bien avec l'écumoire, pour que la cendre ne reste pas au fond: quand vous verrez la bourre se détacher, retirez vos abricots; essuyez-les un à un, les jetant à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'ils seront bien nets, piquez-les avec une épingle en différens endroits; mettez-

les dans une eau qui frémissé, où vous aurez mis une pincée de sel & un verre de vinaigre, pour les faire reverdir; & lorsque vous leur aurez fait perdre un peu de leur âcreté, en les faisant dégorger à l'eau tiède, vous les remettrez à l'eau fraîche, où vous les laisserez quelque tems; ensuite vous les confirez, comme il est dit de ceux au liquide.

Observez que si ces sortes de confitures sont longues à faire, c'est qu'il faut ménager le fruit qu'on veut conserver entier; car s'il étoit poussé comme le sucre, le fruit se dépeceroit, & ne feroit plus qu'une marmelade.

Observez encore que tout fruit confit au liquide veut baigner dans le syrop, sans quoi celui qui est au-dessus peut se gâter. C'est pour cette raison qu'on fait un rond de papier pour couvrir le fruit, & qui le touche pour qu'il baigne dans son syrop.

Abricots verts en compôte. Prenez un litron, plus ou moins, d'abricots verts; lessivez-les & les faites reverdir, comme il a été dit à l'article précédent; faites-les blanchir ensuite à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; ce que vous connoîtrez lorsque l'épingle, dont vous les piquerez, y entrera facilement. Pour un litron de fruit, prenez environ une chopine de sucre clarifié: après avoir fait égoutter vos abricots, faites bouillir votre sucre; jetez-y le fruit; faites-lui prendre vingt à trente bouillons; quand vous verrez qu'il verdira, pressez-le encore de quelques bouillons; retirez-le ensuite; écumez; laissez refroidir; & dressez, pour servir au besoin.

On peut faire de même une compôte avec des abricots verts confits au liquide, dont on prend la quantité qu'on veut, avec suffisamment de leur syrop pour cette quantité: on met ce syrop dans une poêle à confiture, avec un peu d'eau pour le décuire; & on jette ce syrop renouvelé sur le fruit, pour le servir froid ou chaud, selon qu'on le juge à propos.

Au défaut d'abricots verts, en leur saison, en

d'abricots confits au liquide, qui ne peuvent se garder long-tems par les raisons qu'on en a dites ci-dessus; on fait un syrop de la consistance des précédens, soit avec du syrop d'abricots confits, ou simplement avec eau & sucre, & on ne laisse pas de faire de même une compôte dans toutes les saisons.

Abricots verts. (Marmelade d') Lessivez, débourez & blanchissez vos abricots, comme il a été dit ci-dessus; & après les avoir rafraîchis à l'eau froide, essuyez, & les faites bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets; faites-les égoutter ensuite, & les passez avec expression au tamis; faites dessécher ce qui sera passé sur le feu, en les travaillant dans la poêle avec la spatule, jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'humidité, & qu'il commence à s'attacher à la poêle; faites cuire autant de sucre à cassé que vous avez pesant de fruit; délayez-y bien votre pâte; faites-la seulement frémir & point bouillir; empotez-la, ou la tirez au sec, pour vous en servir au besoin.

Abricots verts pelés. Tournez des abricots verts proprement; & à mesure qu'ils sont pelés, jetez-les à l'eau fraîche; faites bouillir d'autre eau, & les y jetez: quand vous les verrez monter, retirez-les du feu, & les laissez refroidir; vous les remettrez une seconde fois sur le feu pour les faire reverdir, & les y tiendrez jusqu'à ce qu'en les piquant, ils quittent l'épingle: quand ils seront à ce point de cuisson, vous les confirez comme les abricots verts, tant au liquide qu'au sec.

OBSERVATION MÉDICINALE.

Les abricots verts sont irritans & resserrent le ventre, principalement ceux qui sont apprêtés à l'eau-de-vie: ils ne conviennent qu'aux personnes dont l'estomac est foible & trop lâche, pourvu toutefois qu'elles n'aient pas une très-grande sensibilité, comme elle se trouve dans celles qui ont le genre nerveux attaqué & facile à irriter.

Les abricots mûrs sont adoucissans, nourrissans,

un peu rafraîchissans & relâchans. Le plus souvent il n'y a qu'une moitié de ce fruit qui soit mûre; ainsi les personnes délicates ne mangeront que cette moitié sans la peau : elles préféreront l'abricot de plein-vent, qui est le plus succulent : celui d'espalier est sujet à être sec ou cotonneux.

L'abricot mûr cuit se donne, avec raison, aux personnes convalescentes & délicates, & parce que ce fruit a moins d'acide que la plupart des autres fruits, & parce qu'étant cuit, il acquiert un goût & un parfum relevés, qui plaisent assez généralement.

ACHE. Cette plante est le persil de Macédoine; son odeur & son goût sont aromatiques; elle se confit de la manière suivante.

Prenez les feuilles les plus vertes; faites-leur faire quelques bouillons pour en diminuer l'aigreur; égouttez-les bien, & les pilez dans un mortier : cela fait, passez-les au tamis avec expression; faites cuire ensuite du sucre à la petite plume, & jetez-y ce que vous avez tiré, par expression, des feuilles d'ache; mêlez bien le tout, & le travaillez avec la spatule, comme nous l'avons dit pour la conserve d'abricots; & dès qu'il se forme des cristaux par-dessus, mettez votre conserve dans les moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette conserve est incisive, stomachique, légèrement échauffante & apéritive : elle convient aux personnes dont l'estomac est foible, qui ont des glaires, des vents, qui sont sujettes à la fièvre, & aux jeunes filles dans les pâles couleurs.

AGNEAU. Cet animal est trop connu pour le décrire. Voici ce qu'on sert de cet animal; la tête, la poitrine, les pieds, le quartier; & ce qu'on appelle *issues*, qui sont la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds.

Agneau. (*Issues d'*) Coupées par morceaux, blanchies un moment à l'eau bouillante, on les fait cuire à petit feu dans du bouillon, avec un peu de beurre, sel & poivre. La sauce se fait avec trois jaunes

d'œufs délayés avec un peu de lait; lorsque la sauce a été liée sur le feu, on y met un peu de verjus. On dresse la tête, la cervelle découverte, le reste de l'issue autour, & la sauce sur le tout.

Les *ris d'agneau* se servent comme ceux de veau; (voyez *Veau*;) la langue & la queue, comme celles de mouton. (Voyez *Mouton*.)

Agneau. (Pieds d') Echaudés & cuits jusqu'à ce qu'ils soient mollets, on en ôte l'os du milieu; on met à sa place une farce faite de rouelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, sel & poivre. On les trempe ensuite dans des œufs battus; on les pane, on les frit, & on les sert garnis de persil frit.

Agneau. (Poitrine frite d') On la coupe par morceaux qu'on fait tremper dans parties égales de vinaigre & de verjus, avec sel, poivre, girofle, ciboule & laurier, pendant quatre heures. On trempe ces morceaux dans une pâte fine & claire de farine, vin blanc & jaunes d'œufs; puis on la frit à la poêle avec le beurre ou le sain-doux.

Agneau. (Quartiers d') Celui de devant est plus délicat que celui de derrière; l'un & l'autre se servent rôtis. On les sert aussi en fricandeau glacé, en fricandeau avec un ragoût d'épinars. On les déguise, après avoir été servis, en rôt, en filets, en blanquette, en filets à la béchamel.

Pour mettre les filets en *blanquette*, on met dans une cass-rolle un morceau de beurre, des champignons coupés, un bouquet garni, une pincée de farine mouillée de bouillon. On fait cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. On met ensuite les filets avec trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; on fait lier la sauce sans qu'elle bouille, & on met un filet de verjus ou vinaigre. La *béchamel* n'est autre chose que de faire réduire de la crème en consistance de sauce, observant de la tourner, pour qu'elle ne se mette point en grumeaux, & d'y mettre les filets assaisonnés de bon goût, comme pour la blanquette.

Agneau (Tête d'), appelée *braise blanche*. Prenez

deux têtes avec leurs collets ; ôtez les mâchoires & le museau ; faites les blanchir dans une marmite avec du bouillon , demi-septier de vin blanc , moitié d'un citron coupé par tranches , la peau ôtée , ou du verjus en grains , si c'est la saison , bouquet de fines herbes , racines. Couvrez-les de bordes de lard ; & après la cuisson , servez avec une sauce piquante.

On peut encore les servir cuites de même avec la sauce à l'Espagnole , la ravigotte , la poivrade , ou avec le bouillon de leur cuisson , dans lequel on aura délayé trois jaunes d'œufs , avec une pincée de persil haché , après avoir lié cette sauce sur le feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'agneau que l'on a tué tandis qu'il têtait encore , ou depuis un mois jusqu'à deux , car c'est sur-tout à cet âge que l'on prend ceux que vendent les rôtisseurs , & qu'on accommode des diverses manières indiquées , est relâchante & peu propre à nourrir des gens qui travaillent de corps ; c'est un mucilage qui a à peine pris de la solidité , & qui donne , par la digestion , un suc visqueux. Les estomacs glaireux , pituiteux , foibles , comme sont ceux des personnes qui ont les fibres lâches , & des convalescens , ne digèrent pas cet aliment , qui augmente la foiblesse & le relâchement des fibres de l'estomac , diminue ou anéantit l'activité des sucs digestifs déjà trop aqueux , & est incapable de donner de la force. Cette chair est humectante , adoucissante , rafraîchissante pour les constitutions fortes , les estomacs chauds , les gens qui ont une bile âcre. On regarde l'agneau rôti comme moins aqueux , moins humectant que celui qui est bouilli ; cependant il donne le dévoiement à beaucoup d'enfans , & même de jeunes gens , qui abondent déjà en sucs aqueux , tandis que l'agneau bouilli ne le fait pas : ainsi il est mieux de ne le donner d'aucune façon aux enfans , aux convalescens & aux personnes qui ont l'estomac foible & la fibre lâche.

AIGRE de cédra. Voyez Cédra.

AIL : plante bulbeuse, utérile, chaude, âcre & d'un goût très-fort. Ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts, ainsi que dans les fournitures des salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'ail anime la circulation, augmente la transpiration, donne de l'appétit, rend la digestion plus prompte : il préserve des maladies vermineuses, putrides, scorbutiques ; il en dissipe les légers commencemens ; il est apéritif, stomachique & cordial : aussi, quand on le prend en petite quantité, & comme assaisonnement, est-il salutaire à la plupart des tempéramens.

AILERONS : se mettent en *tourte* ; on les épluche, on coupe le bout. On les arrange sur une abaisse de pâte commune, garnie de lard rapé, avec sel, poivre, épices & un peu de fines herbes : on les garnit de champignons, morilles, cuïs d'artichauts recouverts de bandes de lard & tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaisse que dessus, frottée d'un jaune d'œuf battu, se met au four. Quand elle est cuite, on la découvre, on en tire les bardes de lard & le veau ; on la dégraisse, & on y met un coulis clair de veau & jambon, pour servir. On en fait aussi des terrines à la *purée verte*, comme celles de tendrons de veau. Voyez les articles aux *Champignons* & *Mousserons*.

Les ailerons cuits à la braise & égouttés se mettent dans une terrine ; & l'on verse par-dessus un ragoût de mousserons & champignons. (Voyez *Ragoût*.) On en fait encore de terrines aux *marrons* & *navets*, comme celles de queues de mouton. (Voyez *Marrons* & *Navets*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Dans les petits ailerons, il n'y a presque pas de chair ; on n'y trouve à manger que de la peau qui est difficile à digérer & peu nourissante. Les gros ailerons ont un peu plus d'une chair assez délicate, mais le plus souvent visqueuse, que doi-

vent s'interdire les personnes qui ont l'estomac foible.

ALBRAN, ou **HALBRAN** : jeune canard - rivé ou sauvage, qu'on regarde comme tel jusqu'en Octobre ; après quoi, on l'appelle *canard*. On en fait en ragoût. Bien retrouffés, on les passe à la casserole, au beurre ou au lard, avec champignons, truffes & culs d'artichauts. Le lard ou beurre ôté, on les fait cuire dans le bouillon avec fines herbes, sel & poivre ; sur la fin de la cuisson, on jette un verre de vin qu'on laisse bouillir un instant : on ajoute un coulis brun, & l'on sert.

ALOSE : poisson de mer, qui souvent remonte dans les rivières au printemps, où, de sèche & maigre qu'elle étoit, elle devient grasse, charnue & délicate. On la sert au *court-bouillon* à sec, avec son écaille, bien assaisonnée de persil ; en *étuvée* ; *rôtie*, soit sur le gril ou à la broche.

Alose au court-bouillon. On la fait cuire dans le vin rouge ou blanc, avec un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, avec du citron vert & beurre bien frais. On la sert à sec sur une serviette pour entremets.

Cuite à moitié dans le même court-bouillon, on la fait rôtir sur le gril & mitonner ensuite dans du beurre roux, assaisonnée avec un filet de vinaigre & persil vert ; & elle se sert pour entrée.

Alose rôtie : s'écaille ; on l'incise légèrement, on la frote de beurre & sel, & on la fait rôtir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur. On peut la servir à l'oseille cuite avec sel, poivre, bon beurre & un peu de persil & de cerfeuil. On la sert aussi avec un ragoût de champignons, ou avec une sauce faite avec beurre frais, ciboule, persil haché ; le tout passé à la casserole, assaisonné de bon goût. On fait mitonner l'alose dans cette sauce qu'on lie avec le foie délayé, ou bien avec un peu de farine frite, si l'on veut servir le foie en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'alose très-fraîche, ferme, sans être coriace, &

d'un bon goût, est un mets sain & succulent : celle qui n'est pas fraîche, a plus ou moins d'âcreté, est irritante & échauffante. Les personnes très-sensibles, & qui ont des affections de nerfs, des maladies de peau, ne doivent pas manger de cette dernière, non plus que de celle qu'on a salée pour la conserver.

ALOUETTE : oiseau connu d'un goût assez délicat : on le sert en ragoût, en tourte, rôti, en salmi, en caïsse, au gratin. (Voyez *Mauviettes*.)

Alouette en caïsse. Coupez les ailes & les pattes ; fendez-les sur le dos, pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps ; ôtez de cette vuidange les gésiers ; faites une farce du reste avec lard rapé, moëlle de bœuf, foies gras, champignons, fines herbes, sel, poivre & mûcade ; le tout bien haché, & pilé ensuite au mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs, selon la quantité ; farcissez vos alouettes, & les faites cuire à la poêle. Lorsqu'elles sont cuites, faites une caïsse de papier ou de pâte ; couvrez le fond de farce ; mettez vos alouettes, que vous recouvrez de farce. Panez-les légèrement, & mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce hachée & jus d'orange pour entrée, ou à sec, pour hors-d'œuvre. On les met aussi en coques, aux œufs & en pâté.

Alouette en ragoût. On passe les alouettes vuidées au roux avec un peu de lard & de farine. Ensuite on les met cuire dans le bouillon assaisonné de sel, poivre, paquet de fines herbes, champignons, morilles. Quand elles sont à moitié cuites, on y met un verre de vin blanc, & , lorsqu'elles sont cuites, un peu de jus d'orange avant de servir.

Alouette en salmi. Prenez les débris des alouettes rôties, ôtez-en les rêtes, gésiers & tout ce qu'elles ont dans le corps ; pilez le tout avec les rôties dans un mortier : délayez avec de bon bouillon, passez ce coulis à l'étamine, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, avec un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus ; mettez dedans les alouettes entières, & les

faites chauffer sans bouillir. Servez avec des croûtons frits.

Alouette en tourte. On met avec du lard rapé les gésiers, foies & cœurs dans le fond de la tourte, & on met par-dessus les alouettes sans tête ni pieds, passées à la casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons; le tout haché; & l'on fait la tourte à l'ordinaire.

Alouette pour rôti. On écorche la tête; on les pique ou on les barde: on les fait rôtir, & on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'alouette jeune, en chair, & tendre, est un aliment savoureux, sain, assez facile à digérer; & il faut avoir attention, en les mangeant, de ne pas avaler les petits os, qui, en picotant les entrailles, causent des coliques, qu'on attribue mal-à-propos à la qualité de la chair: ces petits os peuvent, en s'arrêtant dans les plis & les courbures des intestins, occasionner encore d'autres maux.

ALOYAU: pièce de bœuf prise le long des vertèbres au haut-bour du dos de l'animal.

Aloyau à la braise. Prenez l'aloyau où il y aura le plus de filet. Dégraissez-le & le piquez de gros lard. Bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées, avec truffes & champignons. Mettez-le dans une marmite de sa grandeur, dont le fond sera garni de bardes de lard & de tranches de bœuf maigre, épaisses d'un doigt & battues, assaisonnées de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & sel. Ficelez l'aloyau, & mettez le filet en dessous. Garnissez par-dessus comme dessous, & fermez la marmite que vous avez garnie de pâte tout autour. Servez-le après qu'il aura été égoutté, sous un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, moullérons, pointes d'asperges & culs d'artichauts; passez au lard fondu & mouillez d'un bon jus, que l'on lie ensuite avec coulis de veau & de jambon.

On le sert aussi avec une sauce faite de jambon haché, ciboules, persil, truffes, champignons, moulleron ; passez ensemble au lard fondu ; mouillez de bon jus, & luez comme ci-dessus.

On le sert aussi avec des ragoûts de chicorée, petits oignons, céleri & concombre.

On accommode les filets d'aloyau rôti aux cardes, au céleri, à la chicorée, aux concombres.

Aloyau aux cardes. On fait blanchir des cardons d'Espagne avec de l'eau & un peu de vinaigre ; on les pare ; on les fait cuire dans un blanc bien assaisonné avec de la graisse de bœuf & moitié d'un citron en tranches. On les égoutte ensuite. On leur fait faire un bouillon dans une bonne essence, & on les sert avec les filets. La méthode est la même pour les filets au céleri & à la chicorée.

Aloyau rôti. Il doit être mangé un peu rouge ; il n'en est que plus tendre & de meilleur goût.

Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches & l'on fait une sauce avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre & ciboules hachées, ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec sel, poivre, jus de bœuf & quelques capres. On sert cette sauce chaude.

On peut encore, si l'on ne sert pas l'aloyau dans son jus, enlever le filet, le couper par tranches minces qu'on met dans une casserole avec une sauce de capres, anchois, champignons, pointes d'ail hachés, passés au beurre & mouillés de bon coulis. La sauce dégraissée, on l'assaisonne ; on met le filet avec le jus de l'aloyau. On fait servir chaud sans bouillir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloyau est une des parties du bœuf les plus succulentes, les plus nourrissantes, quand elle n'est pas trop cuite : il ne convient qu'aux bons estomacs & aux gens qui se portent bien, parce que la chair en est ferme & les sucs un peu âcres.

AMANDE. C'est le fruit d'un arbre très-connu dans ce pays-ci. Il y en a de deux sortes, de douces,

& d'ameres, qu'on ne distingue point à l'extérieur, & qu'on ne connoît qu'au goût. On les emploie en compôes, en confitures, lorsqu'elles sont vertes; étant sèches, en dragées, & d'une infinité de maniere. On en tire de l'huile, & sur-tout des amandes douces. Cette huile est d'un grand usage en Médecine.

Amandes à l'Angloise. (Grillage d') Jettez à l'eau bouillante une livre d'amandes douces, pour les dépouiller de leur peau, & passez-les à mesure à l'eau fraîche; faites-les égoutter sur le tamis; quand elles seront sèches, jetez-les dans le sucre que vous aurez fait fondre, livre pour livre d'amandes; faites cuire le tout, jusqu'à ce que le sucre commence à roussir, & que vous entendiez pétiller les amande; tirez-les alors, & les dressez sur un clayon; & à mesure, saupoudrez-les de nompaille par dessus d'un côté; & renversant le clayon sur une assiette, ou autre ustensile, saupoudrez l'autre côté: & avant que le froid ait durci votre sucre, séparez vos amandes, pour que le grillage soit léger. Quand vos amandes seront tout-à-fait refroidies, vous les mettrez à l'étuve pour les affermir, & vous en servir au besoin. Cette assiette de dessert est de toute saison; & l'on a, dans tous les tems, la même facilité pour faire ce grillage.

Amandes à la Dauphine. (Biscuits d') Prenez un quarteron d'amandes, moitié douces & moitié ameres: pilez-les avec du sucre, la quantité d'une livre, avec un peu de blanc d'œufs, pour les empêcher de tourner à l'huile; formez-en une pâte maniable, que vous mettrez dans une seringue, pour en faire de petits biscuits sur du papier; faites-les cuire comme des meringues; glacez-les d'une glace blanche, que vous ferez recuite à un feu doux dans le four.

Amandes à la Portugaise. Coupez des amandes en filets; après les avoir échaudées & pelées, faites-les bouillir dans le sucre, jusqu'à ce qu'il commence

à se colorer ; retournez-les pour leur faire prendre le sucre également ; & quand elles en auront pris suffisamment , & qu'elles deviendront luisantes , retirez ; dressez sur des clayons ; saupoudrez de nompaille blanche des deux côtés.

Amandes à la praliné. Prenez deux livres d'amandes douces bien triées ; essuyez-les avec un linge doux & propre ; mettez , d'autre côté , dans une poêle cinq quarterons ou une livre & demie de sucre que vous ferez cuire à la grande plume ; jetez-y les amandes , & les remuez bien avec la spatule , pour qu'elles ne s'attachent point à la poêle , & qu'elles prennent sucre de toute part ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent ; & quand le sucre commencera à roussir , menez-les doucement , pour fondre les égrenilles ; de sorte que tout le sucre s'attache sans qu'il en reste rien , s'il se peut ; tirez-les ensuite , & les couvrez pour les faire ressuyer ; laissez-les refroidir ; mettez-les dans les boîtes. C'est ce qu'on appelle *pralines grises*.

Si vous voulez les faire rouges , retirez-les dès qu'elles auront pris sucre ; remuez-les dans un crible ; faites tomber les égrenilles dans la poêle ; ajoutez-y un quarteron de sucre & un peu d'eau , pour recuire le tout à cassé ; mettez-y ensuite un peu d'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre un peu d'alun & de crème de tartre avec de la cochenille ; ce qu'il faudra pour faire une belle couleur : ce mélange étant cuit à cassé , ôtez votre poëlon ; jetez-y vos amandes ; remuez jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur , & que vos pralines soient seches.

Si vous les voulez blanches , il faudra échauder vos amandes & les peler ; les jeter ensuite dans le sucre à cassé ; faites-leur prendre quelques bouillons dans ce sucre , & le reste comme on l'a dit ci-dessus.

Amandes à la Princesse. (Grillage d') Prenez des amandes ; échaudez & les pelez ; étant égouttées , coupez-les en quatre , mêlées de pistaches ; faites

cuire au sucre, comme les amandes à la praline, sans que le sucre vienne au caramel, les amandes restant blanches.

Amandes à la Reine. Comme les précédentes ; mais restant entières & sans pistaches.

Amandes à l'Arlequine. Echaudez, pelez ; faites rafraîchir à l'eau ; essuyez, & faites cuire comme celles à la praline grise ; saupoudrez de nompaille mêlée ; ajoutez-y de l'anis & des zestes de citron ; hachez bien ; mêlez ; étendez-les ensuite sur une feuille frotée d'huile.

Amandes à la Siamoise. Faites roussir des amandes au four ; faites cuire du sucre à perlé, & y mettez vos amandes ; remuez-les bien dans la poêle, après que vous l'aurez retirée du feu ; tirez-les ensuite, & les dressez sur une grille que vous mettrez à l'étuve : on peut les servir de cette façon ; ou on peut, en les tirant de la poêle une à une, les jeter dans le sucre en poudre, où il faut les bien retourner pour qu'elles prennent le sucre de tout côté ; & alors on les dresse sur du papier blanc, & on les fait sécher à l'étuve.

Amandes ameres en biscuits. Prenez d'amandes ameres & d'amandes douces, parties égales, environ un quarteron de deux especes ; échaudez & mettez à l'eau fraîche ; pilez-les ensuite dans un mortier sans eau ; battez quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine ; mettez-y vos amandes, & mêlez bien le tout ; mettez-y cinq quarterons de sucre en poudre ; travaillez le tout avec la gâche ; dressez sur du papier blanc avec deux couteaux, étendant la pâte avec l'un, & formant le biscuit avec l'autre, de la grosseur du doigt ; mettez au four à une chaleur modérée, au commencement, & plus vive lorsque vos biscuits seront levés : quand ils auront pris belle couleur & qu'ils seront cuits, tirez & laissez refroidir dans le papier ; après quoi ôtez le papier, & les mettez sécher à l'étuve.

Amandes. (Beurre d') Pilez trois douzaines d'amandes douces après les avoir échaudées, pelées &

rafraichies; mettez-y ensuite une bonne demi-livre de beurre fin, & une livre au moins de sucre en poudre, avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mêlez bien le tout ensemble : quand il sera suffisamment incorporé, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, & servez-le sur une assiette.

Amandes. (Conserve d') Pilez un quarteron d'amandes douces, après les avoir échaudées, pelées & rafraichies; arrosez-les, en les plant, de jus de citron; pour ce quarteron, faites cuire une livre de sucre à la grande plume, que vous retirez; & lorsqu'il commence à blanchir, mettez vos amandes dedans; mêlez bien le tout; & lorsqu'il commencera à prendre, versez dans des moules.

Amandes. (Crème d') Prenez un quarteron de poids d'amandes douces; échaudez-les bien, & les pilez dans un mortier, en les arrosant d'un peu d'eau pour leur conserver leur blancheur; pilez avec ces amandes écorce de citron confit, & un peu d'écorce de citron verd; aôtez-y un peu de farine, trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec du sucre en poudre, la quantité convenable, & du lait, que vous versez peu-à-peu, environ une chopine; le tout étant bien mêlé, passez-le à l'étamine deux ou trois fois, & ajoutez-y quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges; faites cuire au bain-marie, comme toute autre crème; étant cuite, servez froide pour entremets. Si vous la voulez servir chaude, vous pouvez faire dessus une glace blanche, & la mettre au four pour sécher cette glace. On peut encore, après avoir dressé cette crème sur une porcelaine pour la servir froide, lui faire un cercle de caramel, & même mettre par-dessus une grille qu'on dressera sur le cul d'une assiette, ayant soin de la froter légèrement d'huile, pour qu'elle ne s'y attache pas.

Amandes. (Autre crème d') Vos amandes étant pilées avec de l'eau, passez-les à l'étamine pour faire le lait d'amandes; votre lait étant fait, formez votre crème avec un peu de farine, du sucre & de l'eau de fleurs d'oranges, sans œufs & sans lait, peu de
sel

sel & beaucoup de sucre. Votre crème étant cuite, servez pour collation aux jours de jeûne.

Cette crème sert encore à faire des tourtes, qu'on garnit de biscuits de Savoye, meringues & autres ingrédiens de la même espece. L'abbaille doit être de feuillérage; mais beaucoup mieux de pâte croquante.

Amandes de Languedoc frites. Echaudez & pelez les amandes; mettez-les à l'eau fraîche à mesure, & les faites ensuite égoutter sur le tamis; mettez-les dans un bassin avec beaucoup de sucre en poudre; faites chauffer ensuite de l'huile dans un poëlon, & y faites frire vos amandes, jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée; tirez-les avec une écumoire & les servez. On appelle ces amandes à demi-apprêtées : *Pralines dorées.*

Amandes douces en biscuits. Pilez un quarteron d'amandes douces; échaudées pelées, rafraîchies & égoutées, comme il a été dit ci-dessus; lorsqu'elles seront bien pilées, en les arrosant d'un peu de blanc d'œufs, mettez-les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un bon quarteron de sucre en poudre très-fine; travaillez ce mélange avec la gâche; ajoutez-y quatre blancs d'œufs frais bien fouettés, & une cuillerée de farine; mêlez bien le tout; formez des moules de papier blanc, selon la grandeur & la forme que vous voudrez donner à vos biscuits; dressez vos biscuits & les formez, comme il a été dit à l'article des *Biscuits d'amandes amères*; glacez le dessus avec du sucre en poudre très-fine, en y mêlant un quart de farine, qui sert à essuyer l'humidité des amandes; faites cuire au four à une chaleur douce; quand ils seront bien levés & de belle couleur; tirez-les & les ôtez aussitôt de leurs moules.

Amandes en masse-pains à la dauphine. Faites une pâte comme celle de l'article ci-après, & la roulez en joyaux; trempez-la dans le blanc d'œuf; roulez-la ensuite dans le sucre dressez sur le papier; mettez au milieu un grain de verjus confit dans un

peu de la même pâte, pour former un bouton ou petit dôme; & faites cuire au four à une chaleur douce.

Amandes en massépains communs. Prenez d'amandes douces la quantité qu'il vous faudra pour celle que vous voulez faire de massépains; échaudez, pelez, rafraichissez & égouttez, comme il a été dit ci-dessus; pilez-les bien dans un mortier de marbre, en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent point à l'huile: si vous en prenez deux livres; faites clarifier une livre de sucre, & le faites cuire à la plume; jetez-y les amandes, & les travaillez avec la spatule, observant que rien ne s'attache à la poêle; en touchant votre pâte du revers de la main, vous jugerez qu'elle est à son point, si rien ne s'y attache; alors poudrez une planche de sucre fin, & mettez-y votre pâte que vous poudrez de sucre par-dessus; laissez-la quelque tems en cet état pour se reposer & refroidir; quand vous voudrez former vos massépains; formez-en des abaisses de grosseur raisonnable, que vous découperez avec différens moules à massépains, les faisant tomber avec le bout du doigt sur une feuille de papier sur laquelle vous les ferez cuire: on ne leur donne feu que d'un côté, & on les glace de l'autre; on leur peut donner autant de noms particuliers que de figures différentes, quoiqu'ils ne diffèrent que par la forme, étant faits de la même pâte.

Amandes en massépains d'après le Palais Royal. Mettez à l'eau fraîche pendant trois jours de suite, & changeant d'eau, chaque jour des amandes échaudées & pelées; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, en les arrosant d'un peu d'eau, & d'eau de fleur d'orange; prenez deux livres, plus ou moins de ce mélange, & faites cuire du sucre à la plume, demi-livre pour livre d'amandes; mettez-y vos amandes pilées, & les y faites dessécher à petit feu, jusqu'à ce que cette pâte quitte la poêle; retirez-la & la faites refroidir sur le tour; tournez-la en anneau; prenez deux blancs d'œufs, une once de

sucre en poudre , un peu d'eau de fleur d'orange ; battez le tout ensemble ; mettez vos anneaux dedans & les retournez ; faites égoutter sur le bord du plat & roulez-les sur du sucre fin en poudre ; dressez sur un plat , ou les rangez sur une feuille de papier , & les faites cuire à petit feu ; étant cuits , laissez-les refroidir , & les détachez de dessus leur papier.

Amandes en massépains découpés. Faites une pâte d'amande comme pour les massépains communs ; découpez-les du dessin que vous voudrez ; faites cuire au four à l'ordinaire ; glacez & faites sécher la glace.

Amandes en massépains en lacs d'amour. Faites une pâte d'amandes , comme ci-dessus ; coupez-la en filets ; dressez ces filets en lacs d'amour ; trempez-les dans du blanc d'œuf & les saupoudrez de sucre fin en poudre ; faites cuire ensuite au four à une chaleur douce.

Amandes en massépains légers ou au Zéphyr. Procédez , comme ci-dessus à l'article des *Massépains d'après la Royale*. Faites dessécher de même à petit feu ; repilez cette pâte , en y ajoutant du sucre , des blancs d'œufs & du citron rapé.

Amandes en massépains liquides. Faites la même pâte que pour les massépains en lacs d'amour , & mettez dedans quelque marmelade sans qu'elle paroisse , avant de les faire cuire , ou un peu de quelque bonne crème bien cuite & bien liée , & soudez les deux parties avec l'œuf battu , pour qu'elles ne se séparent point ; glacez ces massépains d'une glace blanche , quand ils seront cuits , & les remettez au four pour sécher cette glace.

Amandes en massépains masqués. Faites une pâte d'amande , comme celle pour les massépains communs ; faites-la cuire comme nous dirons des meringues ; étant cuite d'un côté , mettez sur l'autre de la marmelade délayée avec des blancs d'œufs & du sucre ; glacez & mettez au four à une chaleur douce , pour faire sécher la glace.

Amandes en massépain Royal. Faites la même pâte que pour les massépains communs; roulez-la en un filet de la grosseur du doigt, & coupez-la par morceaux de longueur à former un anneau autour du doigt, en soudant l'endroit où les deux bouts se réunissent; délayez de la marmelade d'abricots dans quelques blancs d'œufs; trempez-y vos anneaux, & couvrez-les de sucre de tous côtés, en soufflant dessus, pour qu'il n'en reste pas trop; rangez-les sur une feuille de papier & les faites cuire des deux côtés, étant glacés par-tout: d'ordinaire il s'élève au milieu une petite éminence par la chaleur du four qui fait un assez bon effet; mais comme elle peut manquer, on y pourroit suppléer par un bouton de la même pâte, ou par quelques petits fruits, comme cerises, framboises, pistaches ou autres.

Amandes en pralines. (Grillage d') Prenez amandes douces, avelines & pistaches de chacune quantité égale; par exemple un quarteron; coupez-les en quatre, sans peler; hachez un quarteron d'écorce d'orange & citron confit; faites fondre une livre de sucre; jetez-y votre mélange, & le pralinez à l'ordinaire; quand il le sera suffisamment; mettez-le dans un moule de fer-blanc fait exprès. Enfoncez dans le moule un morceau de bois en pyramide, qui laisse un pouce de vuide de tous côtés, entre le moule & lui, & laissez refroidir votre mélange; mettez-le à l'étuve pour l'entretenir croquant: pour ne point intéresser le grillage, il faut que le moule soit en deux, & l'huiler légèrement, de peur que le grillage ne s'attache.

Amandes glacées. Pilez des amandes pelées dans une glace composée de blancs d'œufs, sucre en poudre, eau de fleur d'orange ou de citron, & oranges de Portugal; roulez bien cette pâte jusqu'à ce qu'elle ait bien pris la glace; dressez-la sur une feuille de papier, & faites cuire d'un & d'autre côté à un feu doux.

Amandes. (Grillage d') Echaudez une livre

d'amandes douces ; coupez-les en trois & les faites praliner à moitié avec égale quantité de sucre que d'amandes ; ajoutez-y un peu de citron rapé & du jux de citron ; quand ce grillage sera de belle couleur ; jetez vos amandes dans un plat où vous aurez fait un mélange de nompareille , de canelas & d'anis ; retournez votre grillage dans le plat , pour qu'il prenne bien la nompareille ; quand il sera froid , mettez-le à l'énuve pour le faire sécher.

Amandes. (Grillage blanc d') Pralinez une demi-livre d'amandes douces & autant de pistaches échaudées , pelées & coupées en quatre ; quand elles seront à-peu-près au point des pralines ordinaires , jetez-y un mélange de nompareilles , canelas , anis & rapure de citrons verts ; faites attacher par-tout , sans laisser roussir votre grillage.

Amandes. (Huile d') On en tire des amandes ameres comme des amandes douces. Nous allons donner l'un & l'autre procédé.

Pour tirer l'huile d'amandes douces , prenez les plus belles & les plus fraîches ; mondez-les & les pelez à l'eau tiède ; essuyez-les bien , & les pilez dans un mortier de marbre , jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte ; mettez cette pâte dans un sac de canevas ou d'étamine claire ; tirez doucement à la presse sans chauffer.

On peut les peler à l'eau froide , en les y laissant six heures de suite , & les laisser s'essuyer d'elles-mêmes trois ou quatre heures dans un linge. D'autres les mêlent avec du son dans une poêle , & les font torréfier à petit feu , en les remuant jusqu'à ce que leur peau se détache ; ensuite on les met dans un crible pour faire passer le son ; & en les frottant dans un linge fort , la peau se détache ; l'huile tirée à froid est la meilleure , & celle qui se tire en chauffant les amandes se rancit ; ainsi le premier procédé est préférable à tous autres.

Pour les amandes ameres ; le procédé est le même , si ce n'est qu'on fait chauffer la pâte , pour en exprimer l'huile ; pour cet effet , on met cette pâte dans

un vase de verre, & on la chauffe au bain-marie ou au bain de vapeurs, pour que l'action immédiate du feu ne la gâte pas, en lui donnant trop d'âcreté.

On emploie l'une & l'autre en médecine; on se sert quelquefois d'huile d'amandes douces.

Amandes. (Lait d') On en fait de plusieurs sortes; un léger, tel que nous l'allons dire en premier lieu; un plus fort pour collation, & un troisième qu'on peut servir pour entremets, tant en gras qu'en maigre.

Amandes (Lait d') simple. Echaudez quatre onces d'amandes douces; pelez-les & les pilez bien en les arrosant de tems à autre d'un peu de lait; passez ensuite ce mélange à l'étamine, ou dans un tamis fin; faites bouillir une pinte de lait & le faites réduire à chopine; lorsque votre lait en sera là, jetez-y votre lait d'amandes avec quatre onces de sucre, un peu d'eau de fleurs d'oranges; faites prendre seulement un bouillon; passez au tamis, & servez.

Amandes (Lait d') pour la collation. Sur une livre & demie d'amandes douces qu'il vous faut; mettez en une douzaine d'amères, & quand elles seront pelées, pilez-les, en les arrosant d'un peu de lait; faites tiédir une pinte & demie de lait; jetez-y vos amandes, délayez-les, & passez ce mélange à l'étamine; mettez dans ce lait d'amandes un peu de cannelle en bâton, & le faites cuire comme unecrême; remuez jusqu'à ce qu'il commence à se lier; mettez-y alors du sucre ce qu'il en faudra, & peu de sel. Ayez des croûtes bien sèches; dressez dans un plat, versez dessus votre lait d'amandes, & servez chaudement pour la collation.

Amandes (Lait d') pour entremets. Echaudez, pelez & pilez vos amandes comme au premier procédé & en même quantité; faites bouillir une chopine de crème avec un bâton de cannelle, un zeste de citron vert, peu de sel & sucre ce qu'il en faudra; délayez-y vos amandes pilées; passez le

tout à l'écrumoire avec six jaunes d'œufs frais; ayez dans une casserolle de l'eau bouillante. Dressez la crème d'amandes dans le plat où vous la voulez servir. Observez que le plat déborde la casserole, pour que l'eau, en bouillant, n'entre pas dans votre crème; mettez ce plat sur votre casserole; couvrez votre crème d'un couvercle de tourtière avec de la braise vive; regardez de tems en tems si votre crème prend, & ne la laissez pas trop cuire: lorsqu'elle sera prise, ôtez-la; laissez-la refroidir & servez pour entremets.

Amandes lissées. Faites sécher des amandes douces à l'étuve; frottez-les bien dans un linge fort, pour les nettoyer; mettez-les ensuite dans une bassine brûlante avec grand feu dessous, pour achever de les sécher; faites dissoudre de la gomme arabique, selon ce que vous aurez d'amandes; mettez de même, suivant la quantité, la moitié de sucre clarifié, cuit à lissé; mêlez-le avec votre gomme délayée; chargez vos amandes d'une couche de ce mélange en les remuant jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Remettez-y une couche de sucre cuit à lissé, sans gomme, & successivement une couche de l'un, & une de l'autre, jusqu'à huit ou dix fois; quand cette dernière couche est bien sèche, vous retirez les amandes; vous nettoyez bien la bassine; vous chargez vos amandes de nouveau sucre, en les menant pareillement sans les faire sauter, pour qu'elles se lissent. Cela fait, on les met sécher en dernier ressort à l'étuve, après quoi on les met dans des boîtes garnies de papier blanc, qu'on place en lieu sec.

Amandes. (Pâte d') Echaudez, pelez & pilez des amandes douces, en mettant un peu d'eau pour qu'elles ne viennent pas en huile; mettez dans cette pâte une demi-livre de sucre en poudre pour livre d'amandes. Cette pâte sert pour l'orgeat; & quand vous en voudrez faire, prenez de cette pâte la grosseur d'un œuf pour une pinte d'eau; délayez-la; passez à travers un linge; exprimez fortement.

Amandes. (Autre pâte d') Préparez comme dessus; pilez-les au mortier, en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf & d'eau de fleurs d'orange; mettez cette pâte à la poêle avec du sucre en poudre; trois quarterons de sucre en poudre pour livre de pâte pour la dessécher; mêlez bien le tout avec la gâche, & remuez jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus à la poêle, & qu'elle ne s'attache point au revers de la main, lorsqu'on la touche; c'est la marque qu'elle est à son point. Alors il faut la manier sur le tour avec un peu de sucre en poudre. On peut aussi la dessécher avec du sucre cuit à la plume, & mettre demi-livre de sucre pour livre de pâte.

On se sert de cette pâte d'amandes pour faire des abaisses de tourtes. On la glace; on la passe à la seringue; on fait des rognures d'abaisses de cette pâte de petits choux ou autres garnitures de plats, en les pilant avec un blanc d'œuf pour les ramollir; on la pile enfin avec un peu de crème naturelle, qu'on fait cuire; & après l'avoir seringuée, faites-la frire en grande friture, & glacez-la pour servir en entremets.

Si vous voulez faire de cette pâte des tartes ou des tartelettes, maniez-la avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron verd hachée, des confitures quelconques, du sucre en poudre, quatre ou cinq jaunes d'œufs; pilez bien le tout & le mettez sur des abaisses de feuilletage: si c'est en gras, au lieu de beurre, servez-vous de moëlle de bœuf.

Amandes. (Potage de lait d') Prenez des amandes selon la quantité de potage que vous aurez voulu faire, une livre ou deux. Echaudez, pelez & pilez-les au mortier, en les arrosant d'un peu d'eau tiède; versez y ensuite l'eau tiède, & y mettez un peu de sel; passez le tout deux à trois fois à l'écramine; mettez ce lait d'amandes dans une marmite, avec du sucre, cannelle en bâton, & faites mitonner à petit feu; coupez de la mie de pain en tranches bien minces; rangez-les dans un plat, & les faites sécher au four à feu doux; mitonnez

Votre potage de ce lait d'amandes , & arrosez-le du même convenablement, lorsqu'il s'agira de servir.

D'autres font bouillir dans deux pintes d'eau la mie de deux petits pains , & jettent cette espece de bouillie dans les amandes pilées ; ils font bouillir ce mélange dans la marmite pendant trois ou quatre heures avec du sucre & de la cannelle , le passent à l'étamine , & le servent garni de massépains ou d'amandes à la praline.

Amandes. (Ratafia d') Prenez des amandes d'abricot ; concassez-les grossièrement sans ôter la peau : laissez-les infuser huit jours avec eau-de-vie & sucre clarifié. Il faut une once d'amandes pour pinte d'eau de-vie & trois quarterons de sucre , & pour chaque pinte d'eau-de-vie , un demi-septier d'eau bouillie ; mais qu'on ne met dans l'eau de-vie, que lorsqu'on passe le ratafia à la chauffe. Si l'on se sert d'amandes d'abricots , on n'y met pas d'eau , & on y ajoute de la cannelle, du girofle & un peu de coriande ; ce qui lui donne une saveur plus agréable.

Amandes soufflées. Echaudez , pelez & essuyez des amandes ; trempez-les ensuite dans des blancs d'œufs & les roulez dans le sucre en poudre pour les glacer , & répétez cette opération jusqu'à ce qu'elles le soient suffisamment ; & pour sécher cette glace , dressez-les sur du papier , & les mettez au four à une chaleur douce.

Amandes soufflées au citron. Hachez-les comme de petites lentilles & les mêlez avec de la rapure de citron vert , du blanc d'œuf & du sucre en poudre ; formez-en une espece de pâte, dont vous formerez des boulettes en forme d'amandes ; dressez-les sur du papier & mettez au four à une chaleur très-douce ; & quand elles seront suffisamment colorées ; ôtez-les de dessus le papier. Il faut avoir soin d'échauder vos amandes & de les peler avant que de les hacher.

Amandes. (Tourtes d') Echaudez & pelez un

quarteron d'amandes ; mettez-les à l'eau froide, & en les retirant, essuyez-les bien ; pilez-les ensuite en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait ; mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moëlle de bœuf, du sucre, quelques jaunes d'œufs, & pilez le tout, pour le bien incorporer avec les amandes ; faites une abaisse de feuilletage ; foncez-en une tourtiere ; étendez dessus votre pâte d'amandes, & faites-y, si vous le jugez à propos, quelques desseins ; mettez au four ; & quand elle sera cuite, glacez-la & la remettez au four pour sécher la glace ; ou bien glacez-la avec la pelle rouge ou sous un couvercle de tourtiere, feu dessus ; dressez dans un plat de sa grandeur & servez pour entremets.

Celles qu'on voudroit faire pour les jours maigres, se font comme la précédente, si ce n'est qu'au lieu de moëlle de bœuf, il faut mettre du beurre dans la pâte d'amande.

Amandes vertes à l'Arlequine. Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie, comme à l'article ci-après ; faites-les sécher à l'étuve & les trempez ensuite l'une après l'autre au sucre à cassé, que vous entreteenez seulement chaud, sans le laisser bouillir ; & à mesure que vous les tirez du sucre ; saupoudrez-les de nompaille de toutes couleurs ; ou pour qu'elles prennent mieux la nompaille, roulez-les dedans ; dressez-les à mesure sur du papier, pour qu'en séchant à l'étuve, la nompaille tienne mieux.

Amandes vertes à l'eau-de-vie. Préparez les & les faites confire comme les abricots verts au liquide, une demi-livre de sucre cuit au lissé pour livre d'amandes : lorsqu'elles seront confites, faites recuire le syrop en lui faisant prendre quelques bouillons couverts ; écumez-le bien ; versez-le sur les amandes & les laissez un jour entier en cet état ; coulez ce syrop ensuite dans une poêle, & donnez-lui encore cinq à six bouillons couverts, & y remettez les amandes pour y faire trois ou quatre

bouillons ; retirez la poêle de dessus le feu ; laissez refroidir ; mettez ensuite amandes & syrop en bouteilles propres au fruit à l'eau de-vie ; faites chauffer un peu le syrop après l'avoir mesuré , pour y mettre une égale quantité d'eau-de-vie ; mêlez bien le tout ; versez sur vos amandes , bouchez bien vos bouteilles , & que vos amandes nagent dans le syrop.

Amandes vertes au candi. Prenez des amandes vertes confites au sec ou plutôt au liquide , mais séchées à l'étuve, comme on l'a dit des abricots verts au sec : ayez du sucre cuit à soufflé , mais à moitié froid ; trempez-y vos abricots , & mettez les sur des clayons à l'étuve. On remarquera que le fruit est candi , lorsque le sucre dont il est couvert , se cristallise & fait le diamant : ces amandes se conservent dans des boîtes garnies de papier qu'on place en lieu sec ; car rien n'est plus susceptible de se décuire , que le candi qu'on donne aux différentes substances qui en sont susceptibles.

Amandes vertes au caramel. On déguise de même les amandes vertes confites au liquide ; & séchées ensuite à l'étuve , en les piquant d'un petit bâton & les trempant dans le sucre cuit au caramel : on pique ces bâtons au milieu d'un clayon , & on tient par ce moyen les amandes en l'air ; & le sucre se refroidit.

Amandes vertes au sec. Celles qu'on tire au sec , doivent précédemment avoir été confites , comme nous le dirons ci-après. On ne fait que les faire égoutter ; on les roule ensuite dans du sucre en poudre ; on les dresse sur le tamis & on les fait sécher à l'étuve.

Amandes vertes. (Compôte d') Passez-les à la lessive de cendre ou de gravelée ; mais sans sel comme aux abricots. Du reste , cette compôte se fait de même que celle d'abricots verts ; ainsi nous renvoyons à cet article. De tous les fruits qu'on emploie en confitures , il n'en est point qu'on ne puisse servir en compôte. Lorsqu'ils ont été passés à l'eau ; il ne faut que cinq à six onces au plus de

sucre pour livre de fruit ; il faut faire cuire le syrop , comme si c'étoit pour confitures , ou quelque chose d'approchant , parce que ce syrop s'éclaircit toujours par l'humidité du fruit. Il faut observer que moins on emploie de sucre dans les compôtes , plus elles ont le goût naturel du fruit qui en fait la base ; mais si cette compôte doit être gardée quelques jours ; il faut du sucre , sans quoi elle s'aigriroit bientôt.

Amandes vertes confites. Il faut les débourrer à la liffive de cendre ou de gravelée comme les abricots verts , mais point de sel. On les jette ensuite à l'eau bouillante ; & on juge , en les piquant avec une épingle , si elles sont suffisamment cuites ; il faut sur-tout prendre garde qu'elles ne cuisent trop , parce qu'elles s'ouvreroient. Quand elles sont au point qu'on cherche on les passe à l'eau fraîche ; on les fait égoutter ensuite dans du sucre clarifié , mais léger , lorsqu'il bout , afin qu'elles reverdissent ; cette confiture veut être achevée promptement , parce qu'elle est fort sujette à noircir. Si on ne se propose pas de les garder long tems , & que ce ne soit que pour la saison uniquement , on peut y mettre moins de sucre ; mais si on veut les garder , il faut mettre livre de sucre pour livre amandes , & avoir attention que le syrop soit cuit à propos , sans quoi elles chancissent.

Amandes vertes en filigrane. Prenez des amandes confites , comme celles de l'article précédent ; faites-les sécher à l'étuve , après les avoir bien égouttées ; coupez-les en filets minces que vous dresserez sur des feuilles d'office , soit de cuivre ou de fer-blanc , ou des ardoises , que vous aurez préalablement frottées légèrement d'huile d'amandes douces : pendant cette préparation , faites cuire du sucre au caramél , & quand il sera à son point , versez-le dans un entonnoir , dont le bout ne le laisse couler qu'à filets minces ; menez-le sur vos filets d'amandes en tous sens , laissant des vuides qui imitent ceux des ouvrages en filigrane , ou avec deux fourchettes

trempées dans le sucre ; faites - le couler à filets sur vos amandes. Cela fait d'un côté , laissez refroidir & mettez sur d'autres feuilles ou ardoises , pareillement frottées d'huile , vos amandes ; & faites-en autant de l'autre côté , que du côté précédent.

Amandes vertes. (Marmelade d') Lessivez vos amandes pour les débourrer ; & quand elles sont bien nettoyées , jetez-les à l'eau fraîche ; faites bouillir de l'eau & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien molles ; écrasez - les & les passez au tainis , en les pressant fortement ; mettez cette marmelade dans une poêle & la faites dessécher comme celle d'abricot , en remuant toujours pour qu'elle ne s'attache ni ne brûle : mettez y livre de sucre pour livre de fruit ; faites cuire ce sucre à cassé , & y mettez la marmelade ; mêlez bien le tout en la tenant sur un feu très-doux ; ne laissez pas bouillir ; & dès que votre mélange sera bien fait , mettez-la dans des pots bien nets , pour vous en servir au besoin.

Amandes vertes. (Pâte d') Prenez de la marmelade ci-dessus , bien mélangée avec le sucre ; tirez-la de dessus le feu ; mettez dans des moules à pâte , & faites sécher à l'étuve , comme on l'a dit pour celle d'abricots , le procédé étant le même.

AMANDÉ : L'amandé est une boisson qu'on a toujours regardée comme nourrissante & rafraîchissante ; on prétend qu'elle adoucit l'âcreté du sang , & qu'elle procure du sommeil à ceux qu'un sang trop vif & trop chaud , empêche de dormir.

Pour faire cette boisson , pelez deux onces d'amandes douces ; les plus fraîches sont les meilleures : pour cet objet , on fait bouillir dans un peu d'eau une demi - poignée d'orge mondé ; on jette cette première eau , ensuite on lave ce même orge dans d'autre eau chaude jusqu'à ce qu'il soit bien net : enfin on le fait crever en suffisante quantité d'eau ; quand il est crevé , on le retire ; on laisse refroidir cette décoction ; on pile les amandes dans un mortier ; & dès qu'elles commencent à se mettre en pâte , on y verse peu-à-peu de cette décoction en-

viron une livre pour faire le lait, qu'on passe avec expression; on y met environ deux onces de sucre; & si l'on veut lui donner un goût plus agréable, on y met une once d'eau de fleurs d'orange ou autre parfum; mais quand on prend l'amandé pour rafraîchir ou provoquer le sommeil, tout ingrédien étranger à cet objet ne peut que faire manquer son effet à cette boisson, sauf l'eau de fleurs d'oranges, qui ne le contrarie pas trop.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'amande est un aliment très-nourrissant, relâchant, rafraîchissant, calmant, adoucissant, fort efficace pour faire cesser l'ardeur interne causée, soit par la trop violente circulation, soit par l'âcreté de quelque fluide; il émousse les humeurs bilieuses, & autres, qui irritent par une trop grande acrimonie. On peut laisser manger des amandes, avec modération, à ceux qui sont sujets à la soif, à des ardeurs d'estomac & d'entrailles, à une chaleur sèche par tout le corps, ou seulement aux extrémités; à des insomnies, aux ardeurs d'urine, à des difficultés d'uriner, à la constipation, aux maux de gorge, à la fièvre, à la toux. Les personnes qui ont l'estomac froid ou foible, naturellement ou par accident, feront bien de s'en abstenir: les amandes détruiroient le peu de force digestive qui leur reste, en augmentant le froid, le relâchement, en émoussant les sucs digestifs, & en engourdissant les nerfs de l'estomac; c'est aussi ce que peut faire l'excès des amandes chez ceux qui ont le meilleur estomac. Les amandes amères font une sensation qui n'est pas désagréable sur l'organe du goût de bien des gens; & prises en petite quantité, on les regarde à cause de leur astriction, comme étant légèrement incisives, stomachiques, vermifuges, carminatives & apéritives; mais l'effet qu'elles produisent dans l'estomac des oiseaux, de plusieurs quadrupèdes, & de quelques hommes ou femmes, en leur causant des convulsions & des vomissements, qui ne cessent que quand tout ce qui avoit

été pris , est rejeté , & qui sont probablement occasionnés par une action irritante , ou d'un autre genre , mais toujours nuisible pour les fibres ou les nerfs de ces divers estomacs ; cet effet , dis je , doit rendre fort réservé sur l'usage des amandes ameres , quoique le sucre & les assaisonnemens puissent diminuer cette qualité , comme ils empêchent que les amandes douces ne rafraîchissent si fort.

L'huile qu'on retire , par expression , de ces deux especes d'amandes , est , de tous les médicamens , le plus adoucissant , les plus relâchant & le plus propre à diminuer l'irritation. Il convient à tout le monde dans les vomissemens , coliques & irritations vives , sur-tout quand ces accidens sont accompagnés d'ardeur & de fièvre.

AMOURETTES : moëlle des vertebres du veau ou du mouton. On en prend la quantité qu'il faut , qu'on coupe en morceaux de cinq à six pouces de long ; on les fait mariner , pendant deux bonnes heures , avec des oignons coupés par tranches , bouquet de persil , basilic , sel poivre , jus de deux citrons , ou vinaigre , avec un verre d'eau ; on les fait égoutter ensuite ; on les poudre de fine farine ; & on les fait frire , de sorte qu'elles soient croquantes & moëlleuses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets est très-délicat , d'un goût exquis , stomachique , mais peu capable de soutenir le corps.

ANCHOIS : petit poisson de mer qu'on fait confire au sel dans des barils , après lui avoir ôté la tête & les entrailles. Il entre dans plusieurs sauces & salades. Pour les mettre en salade , il faut les laver dans du vin , les couper par filets ; on les sert ordinairement avec le jeune cerfeuil & la petite laitue.

On en fait des coulis pour plusieurs sauces , & ragoûts gras & maigres.

On en fait des rôties. On coupe , pour cet effet , des tranches de pain d'un pouce de largeur sur qua-

tre de longueur. On les fait frire dans l'huile ; on fait une sauce avec huile fine , vinaigre , gros poivre , ciboules , échalottes hachées menu ; on couvre ensuite les rôties à moitié des filets-d'anchois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'anchois frais & ferme , sans être coriace , est exquis , succulent , délicat , mais peu propre à nourrir. Il se digere très-facilement. Celui qu'on a salé , pour le porter au loin , ne se sert plus que comme un assaisonnement , qui , étant devenu échauffant & irritant par le sel dont il est pénétré , ne convient plus aux personnes délicates & sensibles ; aux estomacs à qui il ne faut que des alimens doux.

ANDOUILLES : se servent pour entrées ; on en fait de cochon , de veau , de poisson. Pour les servir , on les trempe dans une graisse douce ; on les pane , & on les fait cuire sur le gril à petit feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On peut voir par ce qui a été dit de la qualité des chairs dont se font les andouilles , & de la quantité considérable de graisse qui y entre , que ce mets ne convient qu'aux meilleurs estomacs & à ceux qui font beaucoup d'exercice.

ANGELIQUE : Plante qui forme un buisson assez considérable ; son odeur est aromatique & tirant sur celle du musc : sa racine , ses feuilles , sa tige & sa graine sont d'un grand usage en médecine. Les parties qu'on emploie dans l'office , sont ses côtes ou cardons & sa tige. (*Voyez le Dictionnaire domestique chez VINCENT , pour la culture de cette plante.*) On prétend que les vertus de cette plante lui ont fait donner le nom d'*angelique*.

Angelique. (*Conserve d'*) Pour la confire , il faut couper ses tiges lorsqu'elles commencent à être de bonne grosseur , & avant que la plante monte en graine. Il faut l'employer fraîche cueillie ; ôter les feuilles , couper les cardons par morceaux , plus ou moins

moins grands, mais de six pouces pour le plus. Il faut en lever la pellicule & les filandres, & les mettre à l'eau fraîche. On les fait blanchir ensuite à l'eau bouillante; on connoît qu'ils sont blanchis, lorsqu'ils s'écrasent facilement: on les retire alors, pour les laisser reverdir; mettez-les ensuite à deux eaux fraîches; après quoi, il faut les faire égoutter & leur faire prendre dix à douze bouillons au sucre clarifié; retirer la poêle de dessus le feu, écumer la confiture & mettre le tout dans une terrine. Laissez-la vingt-quatre heures infuser & prendre sucre; tirez votre angélique; faites cuire votre syrop au petit perlé; jetez-le sur vos cardons, & les laissez reposer & infuser de nouveau, pendant trois jours: tirez une seconde fois votre angélique; faites-la égoutter; faites cuire votre syrop à la grosse perle, en l'augmentant de sucre. Quand il fera à ce degré, faites-y prendre cinq ou six bouillons à votre angélique; après cela, tirez-la; rangez-la sur des feuilles d'offices ou ardoises; saupoudrez de sucre fin, & mettez sécher vos cardons à l'étuve, pour s'en servir au besoin.

Angélique. (Eau d') Toute la plante étant aromatique, on pourroit l'employer, si l'on vouloit, pour faire cette eau; mais, comme elle contient beaucoup moins d'huile essentielle que la graine qui semble concentrer en un petit volume toutes les propriétés de la plante, il vaut mieux ne se servir que de la graine, d'autant mieux sur-tout qu'elle ne contient, pour ainsi dire, point de phlegmes. Il faut choisir cette graine de l'année: si l'odorat ne vous instruisoit pas suffisamment de sa bonté, il faut la mâcher; & si elle a le goût aromatique qu'elle doit avoir, vous pouvez l'employer. Pour cet effet, il faut la piler, pour que son parfum se développe davantage à la distillation; ensuite vous la mettez dans la cucurbite, avec suffisante quantité d'eau & d'eau-de-vie; & pour que votre distillation ait plus d'effet, vous pouvez la laisser se macérer sur la cendre chaude,

pendant une nuit. Quand les esprits commenceront à monter, ce qui se fera assez vite, si vous distillez à feu nud, il faudra faire attention, pour ne pas tirer de phlegme, de ne pas trop pousser le feu, de peur que votre liqueur ne prenne le goût d'empyreume : vos esprits tirés bien nets, vous les mettrez dans le syrop que vous aurez eu soin de préparer dans une terrine, pendant votre distillation ; vous mêlerez bien le tout, & le passerez à la chauffe. Si vous ne faites qu'une liqueur commune, vous réserverez un tiers de l'eau-de-vie que vous vouliez distiller, pour le mettre en nature avec vos esprits & votre syrop : si vous voulez une liqueur fine, vous distillerez toute votre eau-de-vie. Pour deux petites bouteilles de liqueur, mettez avec une once de graine, chopine d'eau & trois chopines d'eau-de-vie dans votre alambic ; prenez garde de tirer des phlegmes ; & pour le syrop, livre de sucre fin avec chopine d'eau fraîche : le sucre bien dissous, le tout mêlé & clarifié, votre liqueur sera parfaite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'angélique est une plante stomachique, pectorale, un peu échauffante, & sudorifique, propre à faire sortir les vents, à diviser les glaires & la pituite, à faciliter la digestion, à préserver les humeurs de corruption, de scorbut ; qui communique une odeur agréable à l'haleine, & empêche les effets d'une foible contagion : l'eau-de-vie & le sucre ne peuvent qu'augmenter toutes les vertus.

ANGUILLE : poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures préparations de ce poisson, très-visqueux de sa nature, sont de le manger rôti avec différentes sauces.

Anguille à la daube. Limonnez, écorchez & videz des anguilles ; coupez & lavez les tronçons ; hachez de la chair de ce poisson avec de la chair de ranches ; assaisonnez de sel & poivre, cloux & muscade ; mettez des tronçons sur un lit de ce hachis, ensuite d'autre hachis & de nouveaux tronçons ;

entourez tout du hachis ; roulezz comme un pain long ; enveloppez d'un linge ; faites cuire , dans moitié eau & moitié bon vin , avec cloux , laurier & poivre ; laissez refroidir dans son bouillon , & servez en tranches pour entrée & entremets.

Anguille à la matelotte. On la coupe par tronçons qu'on passe au roux avec un peu de farine , un peu de bouillon de poisson , ou purée claire , champignons , fines herbes , ciboules & persil hachés , sel & poivre. On laisse bouillir le tout ; à la moitié de la cuisson , on y met un verre de vin ; après quelques bouillons , on retire & l'on sert.

Anguille en caisse. Foncez une caisse d'argent d'une farce grasse ou maigre ; coupez une anguille en filets ; rangez ces filets sur la farce ; couvrez de la même farce ; unissez avec un couteau trempé dans l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain , & mettez au four , ou sous un couvercle de tourtière ; égouttez de la graisse , & servez dessus une bonne essence de jambon. Si vous servez en maigre , que la farce le soit ; & , après avoir égoutté , servez dessus un coulis maigre qui ait de la pointe.

Anguille en fricassée de poulets. Coupez la par tronçons ; mettez ces tronçons dans une casserole avec beurre fin , fines herbes , champignons ; passez-les sur le feu avec une pincée de farine , & mouillez de bouillon & vin blanc. Votre ragoût cuit , faites une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

On en met encore aux montans de laitue : elle s'accommode comme une fricassée de poulets. On n'y ajoute que les montans de laitue , blanchis & égouttés qu'on met sur la fin de la cuisson , & ensuite la liaison telle que ci-dessus. Il est une infinité d'autres manières d'accommoder ce poisson ; mais ne pouvant les donner toutes , sur-tout celles qui exigent trop d'appréts , nous nous bornons à quelques préparations suffisantes pour l'objet que nous nous sommes proposés.

Anguille frite. Limonnez , écorchez , coupez par

tranches ; ôtez l'arrête ; faites mariner avec vinaigre ; sel & poivre , laurier , cloux , ciboules & jus de citron , l'espace de deux heures ; farinez ces tronçons , & faites frire au beurre affiné ; servez au sec avec persil frit.

Anguille. (Pâté d') Prenez une belle anguille d'un morceau ; faites-en un bon godiveau avec champignons , persil , ciboules , beurre fin , sel & poivre , fines herbes & épices ; dressez votre pâté de pâte fine ; foncez-le de votre godiveau ; mettez-y vos tronçons ; assaisonnez , comme dessus , avec bouquet ; couvrez de beurre & d'une abaisse dorée d'un jaune d'œuf ; mettez au four ; faites un ragoût de champignons , truffes & laitances avec beaucoup de coulis , & point trop lié. Votre pâté cuit , ouvrez , dégraissez ; jetez votre ragoût par-dessus , & servez chaud.

Anguille sur le gril. On la coupe par tronçons que l'on incise & qu'on fait mariner quelque tems dans du beurre fondu avec fines herbes , poivre , sel , ciboules. On fait chauffer un peu ces tronçons ; on les pane , & on les fait griller à petit feu , jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur.

L'anguille ainsi cuite se met à la sauce *robert* , à la sauce *verte* , à la sauce *rouge* , à la sauce *au beurre blanc*. Nous parlerons de ces différentes sauces à leurs articles respectifs.

Si l'anguille est grosse , on la met à la broche ; enveloppée d'un papier bien beurré ; & on la sert aux mêmes sauces que ci-dessus.

Anguille. (Tourte d') Dépouillez & coupez les têtes de vos anguilles ; hachez-les avec ciboules , fines herbes , sel & poivre , champignons & beurre frais ; formez votre tourte d'une abaisse de pâte fine ; dressez votre tourte ; mettez au four ; & , à moitié de la cuisson , mettez-y un verre de vin blanc , & , avant de servir , trois jaunes d'œuf délayés avec du jus de citron.

OBSERVATION MÉDICINALE.

La chair de l'anguille est délicate & nourrissante ;

mais par sa nature , & encore plus par la quantité de graisse huileuse qu'elle contient , elle se digere difficilement chez ceux qui ont l'estomac froid & foible , les sucs digestifs peu actifs , & qui mènent une vie sédentaire. Quand on lui ôte la plus grande partie de sa graisse , par la maniere de l'apprêter , & qu'on y joint des assaisonnemens de haut goût , elle devient plus facile à digérer.

ANIMELLES : on appelle ainsi les testicules du bœuf. On les sert de ces trois façons.

On les coupe par morceaux en quatre ou huit ; on en ôte la peau ; on met dessus un peu de sel pilé , & de farine ; on les fait frire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

On fait une pâte avec farine détrempée de biere ; ou vin , dans laquelle on met un demi-verre d'huile avec du sel. On fait frire les animelles à moitié , & on les met dans cette pâte ; & ensuite on les remet à la friture ; on les garnit de persil frit , pour servir.

On les fait mariner avec oignons , persil , poivre , girofle , vinaigre & un peu de bouillon ; on les trempe dans des œufs battus ; on les pane ; on les fait frire , & on les sert garnies de persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les animelles seules sont un mets nourrissant & fortifiant : elles le deviennent bien davantage , étant accommodées , comme elles le sont ici , avec de la pâte , des œufs & des épices ; mais elles conviennent moins aux personnes délicates & aux estomacs foibles.

ANIS : semence d'un gris verdâtre , d'une plante très-connue , d'un goût âcre & aromatique , qui contient beaucoup d'huile exaltée , & de sel volatil. On le fait entrer dans plusieurs compositions , pour leur donner un goût aromatique. L'anis qu'on appelle *anis de la Chine* , a l'odeur & le goût plus forts que l'anis commun , & est plus estimé.

ANIS DITTILLÉ. (*Espirit d'*) Mettez dans un pot neuf & propre quatre ou six pintes d'eau-de-vie, selon la quantité d'esprit que vous voulez tirer; trois quarterons ou une livre d'anis; laissez macérer cet anis sur la cendre chaude, ou à feu couvert & doux, en couvrant bien votre pot, pour empêcher que le mélange s'évapore. Si votre macération se fait sur la cendre chaude, ou à l'étuve, il faut la tenir huit jours dans cet état; si elle se fait à un feu doux & couvert, il faut beaucoup moins de tems. Distillez ensuite à l'alambic: pour quatre pintes, ne tirez que deux pintes d'esprit; pour six, trois pintes; & pour plus, dans la même proportion d'anis & d'eau-de-vie; quatre pintes pour huit d'eau-de-vie, & livre & demie d'anis. Serrez cet esprit d'anis dans des bouteilles bien bouchées, pour vous en servir au besoin.

Anis. (*Dragées d'*) Prenez de l'anis le plus doux, & le faites sécher à l'étuve pendant deux ou trois jours; frottez-le bien, pour en ôter la poussière; mettez-le dans la bassine sur un feu doux; chargez-le d'une couche de sucre cuit à liffé, en le remuant continuellement, jusqu'à ce qu'il soit sec. Vous connoîtrez qu'il est à ce point, lorsque le sucre paroîtra sur la main qui le remue, comme de la poudre; & continuez de même, jusqu'à ce qu'il soit de la grosseur du petit anis. Etant bien sec, passez-le au crible: celui qui restera, servira pour le gros anis que l'on peut charger autant que l'on voudra.

Anis. (*Eau d'*) L'anis de Verdun est celui qu'on emploie le plus ordinairement: pilez le, pour que les esprits s'en développent plus aisément; vous pouvez y mêler un tiers de graine de fenouil que vous pilerez de même. Faites infuser quelque tems avec un peu d'eau; mettez ensuite à l'alambic avec les deux tiers de l'eau-de-vie que vous destinez à votre liqueur; lutez votre alambic bien exactement, & ne donnez le feu que par degrés, parce ce que cette liqueur est fort susceptible de contracter le goût d'empyreume:

tenez le chapiteau le plus froid qu'il se pourra, & ne tirez point de phlegme. Quand votre distillation sera faite, faites un syrop avec du sucre & de l'eau fraîche, ou plutôt tenez le prêt, pour mettre tout de suite votre esprit d'anis; ajoutez-y le tiers de votre eau-de-vie que vous aurez tenu en réserve; mêlez le tout; passez à la chauffe, pour clarifier ce mélange. La dose pour six pintes d'eau d'anis est de trois pintes d'eau-de-vie, dont vous en distillez deux avec une chopine d'eau où vous aurez mis macérer vos graines, deux onces d'anis, une de fenouil, une livre & demie de sucre pour le syrop. Mettez dans l'esprit distillé & le syrop cinq demi-septiers d'eau de-vie pure. Si vous la voulez plus fine, distillez le tout; si vous la voulez plus moëlleuse, ajoutez une demi-livre de sucre à votre syrop.

Anis. (Glace d') Concassez & faites infuser dans une pinte d'eau tiède une demi-poignée d'anis, avec trois quarterons de sucre : ne lui laissez pas prendre trop de goût, parce que votre glace deviendrait âcre. Lorsque vous lui en trouverez suffisamment, passez-la au tamis, & la faites prendre à la glace, en la travaillant, comme les autres glaces, à la salbotiere.

Anis. (Ratafia d') Faites bouillir, selon la quantité que vous voulez faire de ratafia, une chopine ou une pinte d'eau, ou plus; mettez pour demi-septier une once d'anis; retirez votre eau, & y jetez votre anis; laissez refroidir cette eau, & mettez-la dans une cruche avec l'anis : mettez pour demi-septier, dans une pinte d'eau-de-vie, trois quarterons de sucre; faites infuser long-tems : passez ensuite cette infusion à la chauffe, pour la clarifier; & votre ratafia étant fait, mettez-le en bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine d'anis est stomachique, échauffante, pectorale, utile à ceux qui ont l'estomac froid, & sont sujets aux vents, à la colique, à la pituite, aux

glaires : elle empêche de sentir la mauvaise odeur de l'haleine de ceux dont les dents, les gencives, la poitrine ou l'estomac donnent une mauvaise odeur.

ANNANAS : plante originaire du Brésil, & qu'on cultive actuellement en Europe, au moyen des terres chaudes qui lui donnent le degré de chaleur de son climat naturel : son fruit est un composé de plusieurs tubercules charnus, unis & ramassés très-étroitement, pleins de suc, & dont l'ensemble ne représente pas mal une pomme de pin : son odeur & son goût sont si agréables, que ce fruit passe pour le meilleur fruit de l'Inde occidentale. Dans ce pays, on en tire par expression un suc dont on fait un vin excellent : on nous l'envoie confit de ce pays-là. Nous conservons de même celui que nous faisons venir dans notre climat.

ARDELLE. (*Eau d'*) Pilez du girofle & du macis, un gros du premier, & deux gros de l'autre, pour environ sept pintes d'eau clairette d'ardelle. Mettez-les dans l'alambic avec chopine d'eau & quatre pintes d'eau-de-vie ; faites distiller jusqu'à ce qu'il vienne un peu de phlegme, parce que les épices ne donnent leurs esprits, que sur la fin de la distillation. Mettez fondre trois livres de sucre dans trois pintes d'eau pour le syrop ; mêlez vos esprits distillés dans ce syrop ; passez à la chauffe, pour clarifier le tout. Il faut la colorer, avant de la passer à la chauffe. Quelques personnes lui donnent une couleur de rouge tendre ; d'autres lui donnent un rouge plus éclatant. (*Voyez l'article Couleur.*) Diminuez l'eau du syrop d'autant que vous en aurez employé pour la couleur, pour ne rien ôter de la force que doit avoir votre liqueur. Quelques personnes se servent de la cassonade pour le syrop ; mais, comme elle est plus grasse que le sucre, elle est plus difficile à passer ; & la liqueur n'est jamais aussi limpide qu'avec le sucre : on ne sçauroit même l'employer trop beau, sur-tout pour les liqueurs fines.

ARTICHAUT : légume très-connu ; & d'un grand usage ; on le sert pour entremets.

Artichauts à la crème. Vos artichauts étant cuits , passez-les au beurre ; mettez-y de la crème avec ciboule , persil , un jaune d'œuf , pour liaison & l'assaisonnement convenable.

Artichauts à la poivrade. Prenez artichauts violers , ou petits artichauts verts. Epluchez & coupez ; servez à côté du potage , pour hors-d'œuvre.

Artichauts à la sauce blanche. Passez les culs dans la casserole avec beurre , persil , poivre blanc & sel. Faites une sauce avec jaunes d'œufs , vinaigre & du bouillon.

Artichauts à l'Espagnole. Coupez-les comme si vous vouliez les faire frire. Faites-les cuire avec huile , persil , ciboule & champignons , pointe d'ail ; le tout haché menu. Trempez les de bouillon. Dégraissez ensuite ; mettez un peu de jus ; liez la sauce avec un coulis , & servez avec du jus de citron.

Artichauts à l'étouffade. Parez vos artichauts à l'ordinaire. Foncez une casserole de bandes de lard ; assaisonnez de sel poivre , & bouquet ; arrangez vos artichauts ; mouillez de bouillon , & assaisonnez dessus comme dessous : faites cuire ainsi à la braise , feu dessus & dessous. Les feuilles doivent être rissolées. Otez le foin , & servez-les avec une essence de jambon & un filet de vinaigre.

Artichauts à l'huile & au vinaigre. Tout le monde en sçait l'assaisonnement.

Artichauts au gras. Prenez de bon coulis ; mettez-y un morceau de beurre , un filet de vinaigre , sel & gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu , & y mettez vos artichauts.

Artichauts au jus. Voyez *Jus*.

Artichauts au maigre. Au lieu de coulis , mettez une sauce blanche à l'ordinaire.

Artichauts au verjus en grain. Otez le verd de dessous ; coupez les feuilles à moitié ; faites-les cuire avec un léger assaisonnement ; faites-les égoutter ;

mettez du beurre dans une casserole avec une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel & gros poivre. Liez cette sauce sur le feu; mettez-y du verjus en grain, après l'avoir fait bouillir un instant à part.

Artichauts bouillis. Parez-les. Faites cuire dans l'eau avec sel & beurre; égouttez & videz-les de leur foin: mettez un morceau de beurre dans une écuelle avec un filet de vinaigre, sel & gros poivre; faites lier la sauce, & servez.

Artichauts en crysiaux. Prenez des artichauts violets; passez-les, & dressez-les sur un plat sens-dessus-dessous, & mettez dessus des morceaux d'une glace bien nette.

Artichauts en fricassée de poulets. Coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche. Accommodez-les ensuite en fricassée de poulets, & faites une liaison, comme il a été dit à l'article *Anguilles*.

Artichauts en purée. Faites cuire vos culs d'artichauts avec un morceau de beurre, poignée de farine & sel, jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie; passez-les à une passoire fine, comme pour la purée de pois. Faites mitonner à petit feu avec beurre frais, sel, poivre, muscade, girofle battu & fines herbes. Prenez ensuite amandes-douces bien pilées, écorce de citrons confits, biscuits d'amandes amères, jaunes d'œufs durs & sucre en poudre; mêlez le tout avec suffisante quantité de fleur d'orange, & le mettez dans votre purée; remettez un peu sur le feu, & servez ensuite.

Artichauts farcis. Parez-les; ôtez le foin, sans les rompre: faites-les blanchir; égouttez-les bien. Remplissez-les d'une bonne farce grasse ou maigre; unissez la farce & poudrez de mie de pain. Faites cuire à la braise; assaisonnez comme les artichauts à l'étouffade. Faites cuire à petit feu: étant cuits, égouttez-les de leur graisse, & les servez avec une bonne essence, ou en maigre, avec un coulis.

Artichauts frits. Coupez-les par morceaux; ôtez

le foin, & les maniez dans une casserole avec un peu de farine, deux œufs entiers, filet de vinaigre, sel & poivre; & faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. D'autres, après leur avoir fait jeter quelques bouillons dans l'eau chaude, les font mariner dans le vinaigre avec sel & poivre, les saupoudrent de farine, & les font frire à l'ordinaire.

Artichauts frits en surprise. Faites-les cuire comme ceux à l'étouffade; mettez-y un petit pigeon en ragoût; couvrez d'une bonne farce; faites frire; & servez garnis de persil frit.

Artichauts grillés à la Provençale. Parez-les; videz-les de leur foin, & les laissez entiers. Faites mariner avec l'huile & le sel; & les mettant en caisse, faites-les griller à petit feu, une bonne heure. Etant cuits, faites rissoler les feuilles, & servez-les avec un peu d'huile dessus. Quelquefois on les fait frire avant de les faire griller; & on les sert comme ci-dessus.

Artichauts. (*Maniere de conserver les*) Otez toutes les feuilles & le foin avec un couteau, & ne laissez du cul, que ce qui est bon à manger. A mesure qu'ils sont parés, jetez-les dans l'eau fraîche, afin qu'ils ne noircissent pas. Farinez-les bien, rangez-les sur une claie, & faites-les sécher au four. Quand vous voudrez vous en servir, il faudra les laisser tremper pendant vingt-quatre heures. D'autres, après les avoir parés comme ci-dessus, les font égoutter sur des claies & sécher au soleil ou à la chaleur modérée du four, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, & les font revenir, en les laissant tremper vingt-quatre heures, ou plus, dans l'eau tiède, lorsqu'ils veulent s'en servir. On les conserve encore, en les faisant confire dans une saumure de deux parties d'eau & une de vinaigre, dans laquelle on fait fondre une livre de sel pour trois pintes de saumure; on laisse reposer, & l'on tire à clair. On prend des artichauts les plus tendres & les moins filandreux; on les ajuste comme ci-dessus. On les fait

cuire à l'eau bouillante ; on les tire ensuite , & on les met à l'eau fraîche. Quand ils sont refroidis , on les laisse égoutter ; on les essuie ; on les met en pot , la saumure par-dessus , & sur la saumure , de l'huile & du beurre fondu. On place les pots dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid , mais sec ; & on n'ouvre les pots , que quand on veut s'en servir. Avant d'employer les artichauts , on les met dessaler à l'eau fraîche.

Artichauts. (Potage de croûtes aux culs d') Tournez deux ou trois douzaines de petits artichauts aussi égaux qu'il se pourra ; faites-les blanchir dans un bouillon fait avec beurre manié de farine , sel & eau ; ôtez-en le foin ; parez-les : faites-les mitonner ensuite dans un coulis clair de veau & jambon. Mitonnez des croûtes avec du jus de veau , & les laissez attacher. Bordez le plat de culs d'artichauts ; mettez le plus grand au milieu du potage , & jetez dessus le coulis de veau & de jambon , où les culs d'artichauts ont mitonné.

Artichauts (Autre potage d') en maigre. Tournez de petits artichauts comme dessus , & faites blanchir de même ; achevez de les cuire au bouillon de poisson. Mitonnez des croûtes de semblable bouillon ; garnissez comme à l'article précédent , & jetez sur le tout un coulis d'écrevisses à demi-roux. (Voyez au mot *Ecrevisse* la façon de faire ce coulis.)

Artichauts. (Tourte d') Faites cuire des culs d'artichauts ; préparez votre tourte , & les y placez avec fines herbes , ciboules , beurre , sel & poivre. Couvrez la tourte ; faites cuire ; & , au moment de servir , mettez-y un jus d'éclanche.

Artichauts. (Autre tourte d') Pilez des culs d'artichauts ; passez-les à l'étamine avec beurre ou lard fondus , pour en faire une crème avec quelques jaunes d'œufs & du sel. Formez une tourte de pâte fine , mettez-y cette espèce de crème ; finissez à l'ordinaire : faites cuire , & servez avec un jus de mouton.

On peut encore mettre dans cette crème d'arti-

chauds du beurre, un macaron pilé, du sucre, de l'écorce de citron confit, de la crème & du sel. Dressez cette crème dans votre abaisse, sans couvrir; faites cuire; & étant cuite, saupoudrez de sucre, & arrosez d'un peu d'eau de fleurs d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'artichaut cuit est un aliment très-sain, nourrissant, stomachique, légèrement échauffant & astringent: les personnes délicates, les estomacs foibles, les gens sédentaires le digèrent assez bien; & il leur convient autant que l'artichaut crud peut leur nuire par son acidité & son astriktion trop fortes.

ASPERGES à la crème: se coupent par petits morceaux qu'on fait blanchir à l'eau bouillante, qu'on passe ensuite à la casserole avec du beurre; on y met ensuite du lait & de la crème avec sel, poivre, fines herbes. Le ragoût cuit, on y délaie deux jaunes d'œufs avec du lait & de la crème. La liaison faite, on sert.

Asperges à l'essence de jambon. Faites les cuire entières, & les laissez ce qu'on appelle *en bâtons*, & les servez avec une essence de jambon. (Voyez *Essence*.)

Asperges au beurre blanc. Faites-les cuire en bâtons comme les précédentes, & égouttez-les. Faites leur une sauce avec beurre fin, sel, vinaigre, muscade & poivre blanc, la remuant toujours, pour qu'elle ne tourne pas. Servez cette sauce sur vos asperges.

Asperges au jus. Rompues par morceaux, on les graisse avec lard fondu, persil & cerfeuil hachés menu, sel, poivre blanc & muscade; on fait mijonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. On les dégraisse, & on les sert avec du jus de mouton & jus d'un citron chaudement. Tout le monde connoît les asperges au beurre blanc & en salade; nous n'en parlerons pas.

Asperges confites. Prenez les plus petites; coupez le blanc; & coupez-les ensuite en plusieurs morceaux. Ayez du sel & du girofle grossièrement concassé, faites-en une couche dans un pot à la vapeur. Faites

divers lits d'asperges, & du même assaisonnement; jusqu'à ce que le pot soit plein; versez dessus de bon vinaigre: tenez votre pot bien fermé; & pour les tirer, quand vous en aurez besoin, servez-vous d'une cuiller d'argent, & n'y touchez jamais avec la main, de peur de faire fermenter le mélange, & de le gâter; ce qui arriveroit inmanquablement sans cette attention.

Asperges en omelettes. On les passe au roux, comme ci-dessus; &, quand elles sont cuites, on y met de la crème. On verse le tout dans des œufs préparés pour l'omelette. On bat le tout ensemble; on fait l'omelette, à l'ordinaire, avec de bon beurre; & l'on sert chaudement.

Asperges en petits pois: se coupent par morceaux de leur grosseur. Blanchis & égouttés, on les passe à la casserole avec beurre, persil & ciboules. Lorsqu'elles sont cuites, & que la sauce est presque tarie, on y met un peu de sucre & sel fin; on délaye deux jaunes d'œufs avec de la crème; &, quand la sauce est liée, on sert.

On peut encore servir les asperges en petits pois avec un coulis verd d'écoses de pois, une croûte au milieu, & garnir le plat d'un cordon de pain de jambon en dé.

Asperges en salade. Cuites en bâtons à l'ordinaire, & bien égouttées, servez avec bonne huile & vinaigre, sel & gros poivre.

Asperges. (*Potage d'*) Pilez des asperges, & les passez à l'étamine avec du bouillon d'herbes, pour faire le coulis. Passez d'autres pointes d'asperges à la poêle avec de bon beurre, fines herbes & assaisonnement convenable. Le tout bien cuit, mitonnez votre potage; rangez dessus vos pointes d'asperges, & jetez le coulis sur le tout, y ajoutant de la crème naturelle, ou quelques jaunes d'œufs délayés.

Asperges. (*Ragoût de pointes d'*) Faites seulement blanchir des asperges; coupez-en le verd, & le mettez dans une casserole avec du coulis clair de

veau & jambon , un peu d'essence de jambon , & faites mijonner à petit feu ; & la sauce suffisamment réduite , mettez-y un peu de beurre manié de farine ; remuez , pour lier la sauce , à laquelle vous donnerez une petite pointe de vinaigre : servez chaudement pour entremets.

Asperges. (Tourte d') Faites blanchir à l'eau bouillante de petites asperges , & les dressez dans une abaisse de pâte fine , sur lard fondu ou beurre frais , assaisonné de fines herbes , ciboules , sel & poivre. Finissez votre tourte à l'ordinaire ; & , quand elle sera cuite , si c'est en gras , mettez-y du jus de mouton ; si c'est en maigre , quelques jaunes d'œufs délayés dans de la crème.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'asperge est un aliment très-sain , peu nourrissant , mais rafraîchissant , apéritif , savoureux , ou légèrement fondant , laxatif , de facile digestion , propre à émousser l'âcreté des humeurs , & sur-tout de la bile. Il peut être mangé même par les personnes délicates & celles dont l'estomac n'est pas bon.

AVELINES : fruit du coudrier ou noisetier. Ce fruit est une sorte d'amande , ou noix ronde ou ovale , un peu rougeâtre , dont la coquille est lisseuse , lisse , & d'un jaune brun. Il contient un peu de sel volatil & essentiel , beaucoup d'huile de tarte.

Avelines. (Biscuits d') Echaudez un quarteron d'avelines ; pilez-les , en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf , pour qu'elles ne tournent point en huile , avec autant de sucre. Fouettez quatre autres blancs d'œufs ; délayez-y votre pâte d'avelines , & formez vos biscuits comme ceux d'amandes amères.

Avelines. (Conserve d') Coupez des avelines en filets , après les avoir échaudées ; mêlez-les avec du sucre cuit à la grande plume , que vous laisserez un peu refroidir. Faites bien incorporer vos avelines avec le sucre ; dressez-les dans des moules ; & le tout étant froid , coupez par tablettes , pour en faire usage au besoin. Pour un demi-quarteron d'avelines ,

il faut une livre de sucre , & dans la même proportion , selon la quantité que vous en voulez faire.

Avelines. (*Dragées d'*) Echaudez des avelines ; faites-les sécher à l'étuve ; & pour le surplus du procédé , faites comme pour les amandes lissées , sans aucune différence , en les remuant toujours parallèlement , pour les bien lisser. (*Voyez Amandes lissées.*)

Avelines. (*Grillage d'*) Echaudez-les comme il a été dit ci-dessus ; mettez-les dans la poêle avec eau & sucre ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent. Retirez & remuez avec la spatule , pour qu'elles se pralinent bien , sans que le sucre vienne au caramel. Saupoudrez-les ensuite de nompareille , citron confit , & anis mêlés. Mettez ce grillage sur des feuilles ou ardoises frottées légèrement d'huile : coupez ensuite en morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos , & faites sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les avelines sont nourissantes , adoucissantes ; rafraîchissantes ; mais elles ne conviennent qu'aux bons estomacs , encore faut-il qu'elles aient été parfaitement broyées par les dents. Dans les circonstances contraires , elles ne se digéreront pas , & nuiront ; fussent-elles avec du sucre.

AVOINE : grain très-connu , qui contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. C'est avec ce grain qu'on monde de son écorce & de ses extrémités , que se fait le *grau* qui n'est autre chose que l'avoine ainsi mondée & moulue grossièrement. (Pour les propriétés , voyez le mot *Gruau*.)

AZEROLLES : espèce de fruit qui ressemble un peu aux neffles , astringent comme lui , & qu'on confit de même. (*Voyez Neffles.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les azerolles sont astringentes ; on peut même dire stomachiques : elles conviennent à ceux qui ont l'estomac foible , relâché , & aux personnes fort sujettes aux glaires , au dévoiement ; mais il ne faut en manger qu'en petite quantité.

BAIN;



✿ [B A R] ✿

BAIN-MARIE : prenez trois livres de tranche de bœuf, autant de rouelle de veau, une de mouton maigre, le tout dégraissé; un chapon vidé, dont on a ôté la peau, avec une perdrix. Mettez le tout dans un pot neuf, qu'on aura fait bouillir avant dans l'eau bouillante, avec un oignon piqué de deux clous de girofle & un peu de sel, & trois chopines d'eau. Fermez votre pot & le lutez avec de la pâte, pour que rien ne s'en évapore. Mettez ensuite votre pot dans l'eau bouillante, que vous aurez soin d'entretenir toujours à sa première hauteur, en y en ajoutant de nouvelle, aussi bouillante. Laissez cuire cinq heures durant. Ensuite passez ce bouillon dans une étamine; laissez reposer, & dégraissez. Ce consommé, ou restaurant, est excellent pour les malades qui ont besoin de réparer la perte de leurs forces. On s'en sert pour mitonner les croûtes; & si l'on veut le faire au riz, on ne fait que remplir le chapon vidé de riz bien épluché.

BALACHINES, BALON, BARACHILLES : se servent en entrées, hors-d'œuvre & entremets; mais, comme ils exigent un attirail de cuisine très considérable, & que leur préparation est, en même tems, très-dispendieuse & très compliquée, nous renvoyons ceux qui seront curieux d'en faire, ou d'en faire faire, aux ouvrages de cuisine, plus étendus qu'on ne s'est proposé de faire celui-ci.

BARBAGES. (*Crème des*) Choisissez des cedrats & des oranges de Portugal, bien nets; levez-en la partie quintessentielle, qu'on appelle *les zestes*, avec toute l'attention possible, pour qu'il n'y reste point de blanc. Pilez du macis, de la cannelle, du girofle; mettez les zestes & les épices dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau de-vie. Mettez votre alambic sur le

D. Cuisine.

E.

fourneau, à un feu modéré; &, pour rendre votre liqueur plus suave & plus fine, distillez à l'alambic de verre au bain-marie. Les esprits des fruits & épices étant tirés, versez les dans le syrop fait avec sucre fondu dans l'eau fraîche. Clarifiez ce mélange, en le passant à la chausse. Pour six pintes de cette liqueur, prenez un beau cedrat & trois oranges de Portugal, un gros de macis, deux de cannelle, huit cloux de girofle, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau; pour le syrop, trois livres & demie du plus beau sucre, & une demi livre de cassonnade avec environ trois pintes d'eau. Cette liqueur, dans laquelle il n'entre rien que de recherché, est l'une des plus agréables qu'on puisse faire.

Barbades. (*Eau des*) On en fait de deux façons, par infusion, & de distillée. Tous les fruits à écorce & toutes les épices peuvent servir à en faire; & elle change de dénomination, selon le goût dominant qu'on lui veut donner.

Dans l'eau des Barbades, faite par infusion, on se contente de faire infuser, à froid, dans l'esprit-de-vin, le fruit, ou plutôt les zestes du fruit avec les épices, & de la quintessence d'ambre en petite quantité, & cela, pendant six semaines, dans des bouteilles bien bouchées, qu'on a soin de remuer chaque jour, pour que l'esprit-de-vin extraie bien l'huile essentielle des fruits & épices. Ce tems passé, on y met du sucre rapé, & on laisse la liqueur encore quelque tems, jusqu'à ce que ce sucre soit bien fondu. Cette liqueur par infusion a toujours une couleur foncée que lui donne le fruit infusé. Pour l'infusion, il faut toujours le double du fruit de ce qu'il en faut pour la liqueur distillée: le sucre, pour l'une & l'autre, doit être en même quantité. Si on veut la liqueur plus moëlleuse, on en met plus; & moins, si on la veut plus sèche.

Si l'on fait l'eau des Barbades au cedrat, il faut, lorsqu'on la passe à la chausse, pour la clarifier, faire passer la liqueur de cedrat, pour que l'impression qui y reste de ce fruit, ajoute aux qualités de la nou-

velle liqueur ; de même , si c'est de la bergamotte.

Si on fait distiller cette eau , il ne faut que la moitié du fruit & des épices , parce que la distillation tire mieux l'huile essentielle des unes & des autres , que la simple infusion.

BARBEAU : poisson connu. Il y en a de mer & d'eau douce. Comme il est assez insipide , il a grand besoin d'assaisonnement , pour être mangé avec plaisir. Les manieres les plus saines de l'apprêter , sont au court-bouillon : (Voyez l'article *A o s e au court-bouillon* ;) ou à l'étuvée : (Voyez l'article *Carpe* .)

Barbeau au court bouillon , ou *au bleu*. S'il est de bonne grosseur , vuidez-le sans l'écailler. Mettez-le dans un blanc ; jetez dessus du vinaigre bouillant avec sel & poivre. Faites bouillir dans un chauderon ou poissonniere , du vin , du verjus avec sel & poivre , cloux , muscade , oignons & laurier. Quand le tout bouillera à gros bouillon , mettez-y votre barbeau , & l'y laissez jusqu'à ce que le bouillon soit suffisamment réduit. Dress z-le à sec sur une serviette , garni de persil verd , ou de cresson ; mais écaillez-le préalablement.

Barbeau en casserole. S'ils sont petits , après les avoir vidés & écaillés , mettez les cuire dans une casserole avec vin , sel , poivre , fines herbes & bon beurre. Liez la sauce avec un peu de beurre manié avec de la farine.

Barbeau en casserole d'une autre façon. Cuits , comme ci-dessus , & la sauce tarie , mettez pour liaison un petit roux de farine frite ; & servez avec des tranches de citron , pour garniture.

On peut encore , cuits comme dessus , mais sans beurre , mettre dessus un ragoût de champignons , morilles , truffes , culs d'artichauts assaisonnés de sel & poivre , cuits à la casserole avec bon beurre frais & purée claire.

Barbeau grillé. S'il est d'une moyenne grosseur , écaillé & vidé , on l'incise légèrement sur le dos ; on le frotte de beurre frais avec du sel menu , & on le met sur le gril. On verse ensuite dessus une sauce aux

anchois auxquels on peut ajoûter des huitres blanches & amorties dans ladite sauce ; & pour garniture , on met des champignons & persil frits. On sert encore le barbeau grillé avec une sauce blanche , faite avec beurre frais , sel , poivre , une pointe de rocambole & filet de vinaigre , deux anchois fendus , & quelques olives desossées.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du barbeau est délicate , & d'assez bon goût ; elle est legere , un peu nourrissante , & aisée à digérer. On peut la permettre aux convalescens & à ceux qui ont l'estomac foible ou dérangé.

BARBILLON : jeune barbeau , se met à l'étuvée. (Voyez *Carpe* ;) & sur le gril , comme le barbeau.

BARBOTTE : petit poisson d'eau douce , assez peu estimé , en ce qu'il a , pour l'ordinaire , le goût du limon & des ordures dont il se nourrit. Ce qu'il a de meilleur , est le foie. De quelque façon qu'on les apprête , il faut les délimonner au préalable , dans l'eau chaude.

Barbotte en casserole : préparées comme ci-dessous. Passez le foie à la casserole avec beurre roux ; mettez ensuite de la farine dans ce roux , pour frire ; cela fait , mettez vos barbottes avec vin blanc , sel , poivre , bouquet de fines herbes , un peu de citron verd , & champignons. Le tout cuit , garnissez des mêmes champignons , & mettez le jus d'un citron.

Barbotte en pâté. Mettez-les en pâte fine avec leurs foies , champignons , laites de carpes , queues d'écrevisses , huitres , culs d'artichauts , sel , poivre , fines herbes. Faites cuire , & servez avec jus de citron.

Barbotte en ragoût. Habillez-les , farinez , & faites frire. Mettez-les ensuite dans la casserole avec beurre roux , anchois fendus , passés ensemble , sel , poivre , muscade , capres , jus d'orange , ou de verjus de grain. Laissez cuire doucement ; garnissez de persil frit , & citrons par tranches. Servez pour entrée , comme tout poisson en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbotte qui a été, pendant quelque tems, dans une belle eau, est, en général, assez bonne, legere, & aisée à digérer.

BARBUE : poisson de mer qui ne diffère du turbot, qu'en ce qu'il n'a pas d'aiguillon.

Barbue à la sauce aux anchois : marinée, comme ci-dessous. Faites-la frire, & servez avec la sauce aux anchois. (Voyez l'article *Sauces*.)

Barbue au court-bouillon. (Voyez ci-dessus l'article *Barbeau au court-bouillon*.)

Barbue au court-bouillon d'une autre façon. Faites fondre la quantité convenable de sel dans l'eau; passez par un linge, pour ôter la crasse; placez votre barbue dans la casserole; versez votre saumure avec suffisante quantité d'eau, pour qu'elle baigne, avec cloux, laurier, oignons, poivre blanc; faites cuire. Quand elle sera cuite, mettez-la mitonner sur des cendres chaudes, & ajoutez à votre court-bouillon une pinte de lait; servez ensuite à sec sur une serviette, avec garniture de persil verd. Les turbots, soles, carrelets, cailleteaux, limandes se servent de même; mais il ne faut pas les faire beaucoup cuire.

Barbue en salade : cuite au court-bouillon, & froide; coupez en filets; garnissez de petite salade, & assaisonnez à l'ordinaire; ou avec une remolade de persil, ciboules, capres, anchois hachés; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, huile & vin aigre.

Barbue (Filets de) au basilic. Levez-en les filets; faites-les mariner avec sel & poivre, vinaigre, thym & laurier, basilic, persil, ciboules & ail. Retirez, après une heure, ces filets; essuyez les; trempez-les dans l'œuf battu. Panez de mie de pain; faites frire de belle couleur, & servez garnis de persil frit.

Barbue marinée : dans le verjus, avec sel, poivre, ciboules, laurier, citron; après avoir été incisée sur le dos, pour lui faire prendre la marinade, se pane avec la mie de pain mêlée de sel; se cuit au four, & se sert garnie de persil frit : ou marinée

comme ci-dessus, se trempe dans le beurre fondu ; ensuite se pane avec sel, mie de pain, chapelure bien fine ; se cuit au four dans une tourtière ; & , lorsqu'elle est de belle couleur , se sert avec garniture de petits pâtés , ou de croûtons & persil frit , ou de champignons frits , ou de rissoles , ou de hâtelettes d'anguilles.

Barbue. (Pâté de) Ce pâté se fait comme celui de turbot , excepté qu'il faut moins de tems pour le cuire. (Voyez *Turbot.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbue fraîche est délicate , légère ; nourrissante , & très aisée à digérer.

BARDES : tranches de lard gras qu'on met sur la volaille ou le gibier qu'on fait rôtir , ou dont on se sert pour fonder & couvrir des braises , ou couvrir des pâtés , &c.

BASILIC : plante d'une odeur forte & suave : il s'emploie en cuisine , sur-tout le petit basilic , pour donner du relief aux sauces.

Basilic. (Eau simple de) Prenez des fleurs & feuilles de cette plante à volonté ; mettez avec de l'eau dans un alambic de verre , & faites distiller au bain-marie , en lutant bien , de peur de l'évaporation ; car ce qui prouve combien cette plante est susceptible de s'évaporer , c'est que son odeur s'attache avec facilité à tout ce qui la touche.

Basilic. (Liqueur de) Prenez trois poignées de feuilles & fleurs de cette plante avec chopine de vin & quatre pintes d'eau-de-vie ; distillez à feu nud , mais modéré. Faites le syrop avec quatre livres de sucre fondu , à l'eau bouillante que vous laisserez refroidir , avant d'y mettre vos esprits distillés.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le basilic est stomachique , nervin , légèrement échauffant , & un peu incisif , employé comme assaisonnement , ne peut nuire aux personnes les plus délicates ; mais il y en a qui n'en supportent pas le parfum , quoiqu'agréable.

BATONS-ROYAUX : espece de pâtisserie dont on garnit une pièce de bœuf, ou qu'on sert en hors-d'œuvre. On fait une farce fine quelconque dont on forme des fuseaux, qu'on enveloppe d'une abaïsse de pâte fine, qu'on garnit de fleurs de lys, de pâte pareille, & qu'on fait frire comme des rissoles.

BAUME : plante connue, d'une odeur forte & aromatique, qu'on cultive dans les jardins, & qu'on emploie à-peu-près comme le basilic, & dont les sommités se mettent avec les fournitures de salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le baume est un peu échauffant, nervin, stomachique ; ce qui en entre dans différens mets, les rend plus agréables au goût & plus sains.

BÉATILLES : on appelle *béatilles* certaines parties délicates de différentes viandes, comme ris de veau, crêtes de coq & palais de bœuf.

Béatilles. (Tourte de) Votre tourtiere étant garnie de son abaïsse, rangez vos béatilles avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts & moëlle de bœuf. Assaisonnez de sel, poivre, muscade, & par-dessus un peu de lard broyé ; couvrez la tourte, dorez & faites cuire ; avant de servir, mettez y quelques jaunes d'œufs délayés.

Béatilles. (Autre façon de) Faites blanchir du veau, hachez-le avec sa graisse, ou graisse de bœuf, un peu de beurre frais & blancs de chapons. Mettez des abattis de volailles entiers, champignons, culs d'artichauts, sel, poivre, &c. Mettez au tour, feu dessus & dessous.

BECCARD. (Voyez *Saumon.*)

BECCASSE : oiseau de passage très-connu, & d'un goût excellent.

Beccasse à la Bourguignone. Coupez vos beccasses en quatre. Réservez le dedans ; mettez-les dans une casserole avec truffes par tranches, ris de veau, champignons, mousserons ; passez le tout avec lard fondu ; & mouillez de bon jus de bœuf. Assaisonnez avec sel, poivre, ciboules & deux verres de bon vin. Le tout étant cuit, délayez le dedans de vos bec-

caffes , pour liaison , ou avec coulis de beccasse : on peut ajouter une cuillerée d'essence de jambon. Le tout dégraissé , servez avec le jus d'un citron.

Beccasse à la broche : piquée ou bardée avec des feuilles de vignes , si c'est la saison , sans vider ; on met dessous des rôties , pour recevoir ce qui en sort ; on les sert sur les rôties avec du jus de citron.

Beccasse à la Provençale. Retrouffez proprement , & faites rôir avec une barde de lard sur l'estomac. Faites un ragoût avec foies gras , ris de veau , persil & ciboules hachés , sel , poivre ; passez à la casserole avec lard & farine , un verre de bon vin , capres & un anchois hachés , olives desossées , bouquet de fines herbes , & coulis de bœuf , pour liaison. Dressez vos beccasses , le ragoût par-dessus , & servez avec un jus de citron. Les chapons , poulardes , poulets , perdrix & dindons peuvent se servir de même.

Beccasse à l'Espagnole : se mettent à la broche , farcies comme dessus , & se servent avec la sauce à l'Espagnole.

Beccasse aux olives : rôties , comme dessus , se servent avec un ragoût d'olives.

Beccasse aux truffes. De même.

Beccasse en salmi : à demi-cuites à la broche ; coupez vos beccasses ; mettez-les dans une casserole avec du vin , truffes , champignons , capres , anchois , le tout haché menu ; faites cuire à petit feu. Mettez un bon coulis , pour lier ; dégraissez & servez avec jus d'orange. Les beccassines , dindons & autres volatiles peuvent se servir de même.

Beccasse farcie à la broche : fendez par derrière ; videz & séparez le gésier. Hachez le reste , & le mêlez avec lard rapé , ou morceau de beurre fin , persil & ciboule hachés , & un peu de sel. Garnissez de cette farce. Faites cuire à la broche vos beccasses garnies de lard & enveloppées de papier. Servez-les ensuite avec les sauces ou ragoûts ci-après. Sauce à la carpe , à l'Espagnole , aux zestes d'orange , à la Sultane. Ragoûts de truffes , de montant , d'olives ,

au *salpicon*. Voyez à leurs articles respectifs les sauces & ragoûts ci-dessus.

Beccaffes. (*Pâté chaud & froid de*) Voyez *Pâté de perdrix*.

Beccaffes. (*Terrine de*) Coupez-les sans les vider ; faites les refaire , & les piquez de gros lard assaisonné ; faites-les cuire à une bonne braise bien assaisonnée , (voyez *Braise* ,) feu dessus & dessous. Etant cuites , tirez , égouttez de leur braise , & servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce* .)

La *Terrine de beccaffines* se fait de même.

Beccaffes. (*Tourte de*) Videz & dépecez-les ; gardez le ventre , pour faire le godiveau , en le pilant avec lard rapé , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices. Dressez votre tourte ; foncez de godiveau ; rangez vos pièces dépecées , & les concassez , fendues par moitié. Assaisonnez dessus comme dessous ; mettez-y tranches de veau , bardes de lard & beurre frais ; finissez à l'ordinaire ; faites cuire. Faites un coulis de veau & jambon , & y délayez une beccalle à demi-cuite à la broche , & pilée. La tourte étant cuite , ôtez le lard & le veau ; dégraissez , & y jetez le coulis.

La *Tourte de beccaffines* se fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccasse , tendre & grasse , est un aliment délicat , sain , & se digere aisément : il paroît assez nourrissant , & ne pouvoir nuire à personne ; cependant on ne le conseille pas à ceux qui sont convalescens , ou au régime.

BECCASSINE : oiseau de passage , comme le précédent , plus petit , & d'un goût plus fin.

Beccassine à la Grèque : coupez les têtes ; étouffez les beccassines dans une braise de veau , lard & jambon à l'ordinaire , les têtes par-dessus. Etant cuites & égouttées , faites fondre du Parmesan dans un plat , de l'épaisseur de deux écus ; arrangez-y vos beccassines ; mettez entre un ragoût de pistaches , pignons , gros raisin , & raisin de Corinthe , & petites

truffes ; mettez les têtes dessus , le bec en dehors ; & une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de Parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ; & , pour servir , dégraissez & mettez une sauce à la Grèque , c'est à dire beurre , huile & jus de citron.

Beccassines en ragoût : fendez les sans en rien ôter ; passez à la poêle , au lard , ou beurre roux , sel , poivre , ciboules & bouquet de persil , bouillon , un verre de vin. Faites cuire ; mettez de la rapure de croûtes de pain ; & servez avec un jus de citron.

Beccassines en salmi. (Voyez *Beccasses.*)

Beccassines en surtout : faites-les cuire en salmi. Laissez refroidir. Garnissez votre plat d'une farce à croquet sur les bords ; recouvrez de la même farce ; dorez & panez ; faites cuire au four , & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccassine est un aliment délicat & sain ; elle se digère avec facilité. Les convalescens & les personnes qu'on met au régime , feront plus prudemment de s'en abstenir.

BEC-FIGUE : oiseau d'un goût exquis , se sert rôti. On plume les bec-figues ; on ôte la tête & les pieds ; & , en cuisant à la broche , on les poudre de pain rapé & de sel.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bec-figue est très-délicate , très-légère ; de facile digestion ; elle ne peut nuire aux personnes les plus délicates & aux plus foibles estomacs que par sa graisse , dans le cas où on mangeroit plusieurs de ces oiseaux très-gras au même repas.

BEIGNET : sorte de pâtisserie qui se cuit dans la friture de beurre ou sain-doux , & dans quelques endroits à l'huile. On en fait aux pommes au lait , au blanc-manger , &c. La pâte à beignet se fait en mettant de la farine dans une casserole , qu'on délaie avec de la bière , un peu de sel & d'huile , à laquelle on ajoute deux ou trois blancs d'œufs fouettés.

Beignets d'abricots. Otez la peau ; coupez-les en deux ; faites mariner dans le sucre & l'eau-de-vie ;

égouttez ; trempez dans une pâte de biere ou vin blanc ; le reste à l'ordinaire.

Beignets bacchiques. Prenez des bourgeons de vigne bien tendres. Trempez les dans une pâte à biere, comme les fraises. Faites frire, & glacez.

Beignets au blanc-manger. Délayez une poignée plus ou moins de farine de riz bien fine dans du lait ; faites cuire, en remuant toujours, pendant une heure ou deux, selon la quantité & le feu. Si elle s'épaissit trop, mettez un peu de crème en cuisant, &, sur la fin, un peu de sucre & citron rapés, avec des blancs de poulardes hachés très-menus. Votre crème finie, versez sur votre tour à pâte avec de la farine dessus & dessous ; le tout refroidi, formez de petites boulettes de la grosseur d'une petite noix, bien rondes ; faites-en quatre assiettes pour un plat, & faites frire dans une friture bien chaude. Rapez dessus du sucre, & servez.

Beignets au fromage. Ayez du lait, un morceau de beurre & un de fromage de Brie, ou Gruyere bien doux. Faites fondre le tout dans une casserole ; mettez ensuite de la farine, & faites comme une pâte royale ; ajoutez des œufs. Dressez votre pâte ; formez vos beignets. Faites frire, &c.

Beignets de café. Faites réduire six tasses de café à deux ; délayez-y de la farine, des jaunes d'œufs, moëlle de bœuf fondue, & passée au tamis, crème, sucre, un peu de sel. Le tout bien cuit, réduit & bien épais, étendez le sur un plat fariné. Roulez ; laissez refroidir ; coupez en filets ; trempez dans une pâte à beignets ; faites frire à grand feu ; saupoudrez de sucre, & servez chaudement.

Beignets de chocolat. Faites comme les précédens, vous servant de chocolat au lieu de café.

Beignets de citron verd. Prenez l'écorce de cinq ou six gros citrons ; coupez-la en filets ; faites-la cuire aux trois quarts à l'eau, & leur faites prendre sucre dans un syrop. Changez ensuite ; trempez dans une

pâte à beignets ; faites frire à grand feu ; saupoudrez de sucre.

Beignets de fraises. Ayez de grosses fraises bien épluchées ; trempez-les dans une pâte à biere , comme dessus , & faites-les frire bien blonds ; & servez-les glacés.

Beignets de pâte royale. Formez votre pâte, comme il est dit à l'art. *Pâte.* Graissez une feuille de papier de sain doux. Formez vos beignets de la grosseur d'une petite noix ; mettez-les , s'il se peut , tous ensemble dans la friture à demi-chaude ; & menez doucement , s'ils sont gros ; plus vite , s'ils sont petits. Saupoudrez de sucre , & servez chaud.

Beignets de pommes. Coupez par quartiers des pommes de reinette ; ôtez la peau & les pépins. Marinez , comme dessus. Egouttez ; maniez-les dans la farine ; faites frire de belle couleur , & glacez à l'ordinaire.

Beignets de pommes en joyaux. Coupez-les par rouelles ; vuidez le milieu , comme une bague ; le reste , comme dessus , ou trempés dans une pâte à biere , ou vin blanc.

Beignets de Portugal. Prenez des oranges ; ôtez la peau ; fendez en quatre ; faites blanchir , & mettez dans l'eau fraîche ; faites cuire dans le sucre ; trempez dans une pâte claire à la biere , ou au vin d'Espagne. Faites frire bien blonds , & glacez pour servir.

Beignets lasses. Prenez un fromage , autant de farine délayée , quatre œufs frais , un peu de sel & de crème ; faites cuire comme une bouillie épaisse ; passez dans une passoire sur un papier bien graissé ; laissez refroidir. Coupez & faites frire ; glacez ensuite de sucre en poudre avec une pelle rouge. Les beignets au citron , aux pistaches , aux amandes , se font de même.

Beignets seringués. Faites une pâte royale bien ferme. Mettez-la dans un mortier avec citron rapé , fleurs d'orange , amandes pilées , ou biscuits d'amandes

ameres. Versez des œufs , à mesure que vous pilez , jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide , pour mettre dans une seringue. Vous poussez ensuite vos beignets dans la friture , qui prennent la forme qui se trouve dessinée à la seringue. Faites frire , & sucrez. Il est encore beaucoup d'autres façons de beignets. Le détail ci-dessus est plus que suffisant pour indiquer la façon de les faire , ou pour en suggérer de nouvelles.

BERGAMOTE : fruit qui , dans son origine , fut , dit-on , le produit d'une branche de citronnier , entée sur le poirier de Bergame , par un homme de cette ville , qui fit long-tems un secret de sa découverte , & s'en enrichit. En effet , le fruit qui en est provenu , tient de la nature de la poire & du citron. C'est une espèce d'orange rouge , dont l'écorce est plus unie que celle du citron & de l'orange , & qui a la forme d'une poire. Ce fruit est très odorant : on en tire une essence qui tient un des premiers rangs parmi nos parfums , qui n'est que l'huile essentielle qu'on tire de son écorce , & qu'on exprime avec les doigts , ou par la voie de la distillation.

Pour confire ce fruit , on le zeste & on le tourne comme les citrons ; on le blanchit de même , après lui avoir fait une ouverture en rond du côté de la queue , par laquelle on le vuide. On lui fait faire ensuite quelques bouillons dans le sucre clarifié ; on l'en tire ; & on fait rebouillir le sucre à cinq reprises différentes , en augmentant de sucre à chaque fois. La dernière cuisson étant à perlé , on y met le fruit ; de sorte qu'il baigne dans le sucre ; on lui fait prendre quelques bouillons. Pour les servir , on les tire au sec.

On en fait des marmelades comme celle d'orange. (Voyez *Orange.*) Avec cette marmelade on fait des glaces. (Voyez *Abricots.*) On fait avec les zestes de la bergamote une liqueur qu'on appelle *eau de bergamote* , mais sans épices : (Voyez *Eau des barbadés ;*) en un mot , tout ce qu'on peut faire des autres fruits à écorce , comme sont le citron , l'orange ,

le limon, le cedrat, &c. (Voyez ces mots à leurs articles respectifs.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bergamote est un assaisonnement qui, en rendant les alimens plus agréables au goût, les rend aussi plus sains, moins échauffans, plus faciles à digérer, prévient leur corruption, & corrige les humeurs putrides, ainsi que la disposition qu'elles auroient à le devenir.

BETTE : plante usuelle. Il y en a de deux especes, l'une blanche, & l'autre à feuilles rouges, appelées *poirée* ; & une troisieme espece dont la racine est grosse, charnue, & d'un rouge très-sanguin. Les deux premieres especes s'emploient en farces d'herbes ; leurs côtes ou cardes se mangent à la sauce blanche. On les emploie aussi l'une & l'autre dans les poiages, tant gras que maigres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bette est une plante fort aqueuse, rafraîchissante, adoucissante, calmante, apéritive, qui prévient ou fait cesser l'ardeur générale, provenant de la chaleur du sang, ou de son âcreté, & l'ardeur dans le bas-ventre, occasionnée par une bile exaltée, âcre, ou qui ne coule pas assez : elle convient encore à ceux qui sont sujets à des difficultés d'uriner & aux ardeurs d'urine, aux coliques, irritations, insomnies ; mais on doit en faire peu d'usage, quand on a l'estomac relâché, foible, froid, & qu'on est sujet aux vents, gaires, dévoiemens.

BETTERAVE : on doit choisir ses racines grosses, bien nourries, tendres, & d'une saveur douce & agréable. On fait cuire cette racine dans l'eau, au four, ou sous la cendre. On en ôte la peau, & on la mange, ou frite, ou fricassée, ou en salade.

Betterave en salade : se sert assaisonnée comme les salades ordinaires ; ou s'en sert aussi pour la mettre en garniture.

Betterave fricassée : se coupe par rouelles minces ; & se fricasse avec beurre, persil, ciboules hachés ;

une pointe d'ail, une pincée de farine, vinaigre, sel & poivre, selon la quantité. Un quart d'heure d'ébullition suffit.

Betterave frite. On la coupe par tranches de l'épaisseur du doigt, qu'on fait tremper dans une pâte claire avec des œufs ou sans œufs. On la fait frire dans du beurre fin, & on la sert avec du jus de citron.

Betterave frite autrement. On la coupe en long de l'épaisseur d'un demi-doigt; on la met tremper dans une pâte claire, faite avec fleur de farine, vin blanc, crème douce, œufs entiers, plus de jaunes que de blancs, poivre, sel & girofle. Sur cette pâte on met de la farine mêlée de mie de pain & persil haché; & l'on fait frire comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de betterave est rafraîchissante, apéritive, assez nourrissante & saine; mais elle ne convient qu'aux bons estomacs.

BEURRE : c'est la partie huileuse du lait. Plus il est nouveau, plus il est sain. Il devient âcre, & rancit en vieillissant. Pour que les alimens préparés avec le beurre, soient sains, il faut que le feu soit doux; & s'il est violent, qu'il y ait suffisamment d'eau dans le vaisseau, pour que l'action du feu sur une substance si inflammable, ne soit pas trop immédiate, & par-là même préjudiciable.

Beurre frisé & filé : se fait en mettant du beurre frais & fin dans une serviette fine & pleine, qu'on serre, & dont on exprime, par une forte compression, le beurre qu'on fait tomber dans une terrine d'eau fraîche. On le ramasse ensuite, pour le servir avec le potage, ou au dessert.

Beurre passé à la seringue. Comme le beurre servi en masse, n'a pas de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées; puis on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout sera

fermé par une plaque de fer percée de différens trous ; afin que le beurre , passant à travers , en prenne les figures différentes. Au lieu d'une seringue , on peut se servir d'une passoire de bois ; d'autres se servent d'une grosse serviette claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer , mettent le beurre dedans , & le font filer à travers la serviette , en la tordant ; puis le dressent en rocher sur une assiette : quelques-uns mettent dessus des fleurs de buglose dans la saison ; d'autres le filent sans amandes , & y mettent un peu de sel blanc menu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le beurre nouvellement fait de lait de vaches ; chèvres ou brebis saines , & qui vivent dans de bons pâturages , étant mangé avec du sel ou sans sel , est un aliment très-sain & nourrissant. Plus il a éprouvé l'action du feu , moins il est sain & nourrissant. Si on l'expose au feu pendant long-tems , ou à un feu très-violent , il devient âcre , irritant , échauffant , empêche la digestion , ou la rend mauvaise ; cause des aigreurs , des rapports fréquens , des vents , des glaires , le dérangement de l'estomac , le manque d'appétit , l'insomnie. On peut empêcher une partie des mauvais effets du beurre qui a éprouvé l'action du feu , en y mêlant , en petite quantité , du vinaigre , du verjus ou du jus de citron. Les personnes délicates , dont l'estomac est relâché , foible , très-sensible ; celles qui sont sujettes aux aigreurs , vents , glaires , rapports , coliques , envies de vomir , mauvaises digestions ; à avoir des jaunisses , diarrhées , vomissemens & rapports bilieux , doivent s'abstenir des mets où il y a beaucoup de beurre , sur-tout quand il a éprouvé l'action du feu un peu long-tems.

BICHE : femelle du cerf , dont la chair est assez agréable , quand elle est jeune ; dans le tems du rut , elle ne vaut absolument rien.

Biche rôtie. On la fait préalablement mariner , après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose dans la cuisson ; on la sert avec un bon coulis & des capres
mêlées

mêlées dans son jus , on la fait mitter dans cette sauce.

Biche rôtie , comme ci-dessus. On y fait une sauce douce avec vinaigre , poivre , sucre , cannelle , & une échalotte entière.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la biche , quoique jeune , & prise dans le tems convenable , est difficile à digérer : elle ne convient qu'à ceux qui ont un bon estomac , & font beaucoup d'exercice.

BIGARADE , sorte d'orange d'un goût amer , dont l'écorce est très-inégale , & dont la figure irrégulière en fait le nom ainsi que la diversité de ses couleurs. C'est la plus belle des oranges aigres. On s'en sert en cuisine , dans l'office & dans la distillation.

Bigarade. (Eau de) Prenez des zestes de bigarades de Provence , ou de Portugal , dans le tems que les confiseurs les emploient ; si vous faites six pintes de cette liqueur , prenez six bigarades ordinaires , trois pintes & chopine d'eau-de-vie , chopine d'eau. Garnissez votre alambic ; faites distiller sans tirer de phlegme & à feu modéré , pour que la distillation ne contracte pas le goût d'empyreume ; mettez un gros de macis & une demi-muscade pour assaisonner votre liqueur ; mettez pour le syrop deux pintes & demie d'eau fraîche , environ deux livres de beau sucre ; mêlez vos esprits distillés ; faites clarifier le tout , en le passant à la chauffe.

Bigarade. (Glace de) Exprimez le jus de huit grosses bigarades , ou d'un plus grand nombre , si elles sont petites , dans une pinte d'eau ; joignez-y quelques zestes de ce fruit avec livre & demie de sucre ; laissez infuser une heure ou deux , passez ensuite avec expression ; mettez à la salbotière , travaillez & faites prendre à la glace à l'ordinaire.

BIGAREAU : espèce de cerise plus grosse & plus ferme que les guignes. (Voyez *Cerises.*)

BISCOTINS : pour faire des biscotins , pré-

D. Cuisine.

F

nez demi-livre ou livre de sucre, suivant la quantité; faites-le cuire à la grande plume; jetez-y demi-livre ou trois quarterons de farine, & délayez promptement, en la retirant du feu; maniez cette pâte sur une table avec du sucre en poudre promptement; pilez dans un mortier avec un blanc d'œuf un peu de fleurs d'orange, de musc & d'ambre; incorporez le tout; faites en de petites boulettes, jetez dans l'eau bouillante; & dès qu'elles surnageront, retirez & mettez égoutter; dressez sur des feuilles, mettez au four, & faites cuire de belle couleur.

Biscotins à la Choisy. Faites une pâte comme la précédente, où vous mettrez fleurs d'oranges, œufs frais; formez-en des olives, & faites cuire au four comme les précédens.

Biscotins au citron. Comme les précédens, de la rapure de citron, au lieu de fleurs d'oranges, même poids de farine que de sucre.

Biscotins au fruit. Prenez trois blancs d'œufs, trois cuillerées de farine, une cuillerée de marmelade de quel fruit vous jugerez à propos. Pétrissez le tout, dressez vos biscotins, & faites cuire de belle couleur sur des feuilles de papier. Si les biscotins sont attachés, posez les feuilles sur une serviette humide, ils se détacheront aussitôt. On découpe encore cette pâte en filets, dont on forme des lacs d'amour.

BISCUITS : espece de pâtisserie délicate, dont on fait un grand usage, soit sur les tables, soit pour la collation; on en fait de plusieurs especes, dont nous allons donner les différens procédés.

Biscuits à dame Barbe. Prenez cinq quarterons d'amandes, dont un d'amandes ameres; pelez les & les pilez, en les arrosant de blancs d'œufs de tems en tems. Votre pâte faite, pétrissez-la avec autant pesant de sucre en poudre. Dressez vos biscuits sur du papier de la largeur d'un écu; mais plus minces; mettez au four, feu dessus, & lorsqu'ils auront levé suffisamment, donnez feu dessous pour achever.

Biscuits à la Bourgogne. Prenez une livre d'aman-

des, dont un quarteron d'ameres. Pelez & pilez comme dessus; mettez quatre livres de sucre en poudre dans cette pâte; Pétrissez fortement, jusqu'à ce que la pâte soit très-souple; passez cette pâte au tamis avec expression; & si elle est trop forte, mouillez-la d'eau de fleurs d'orange, formez-en des biscuits dans des moules de papier; dressez sur des planches, & mettez dessus le couvercle du four avec du feu. Lorsqu'ils sont levés & qu'ils ont pris couleur, retirez-les des moules, & glacez-les en-dessous.

Biscuits à la Chancelière. Delayez du sucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, avec deux jaunes d'œufs frais; mettez-y deux cuillerées de farine & un peu d'anis battu avec un peu de fleurs d'orange; faites une pâte que vous ferez sécher sur du papier, de la forme que vous voudrez, & faites cuire au four de cuivre rouge, feu modéré dessus & dessous.

Biscuits à la Choisy. Faites cuire demi-livre de sucre à la grande plume, & le mettez dans un mortier avec égale quantité de fleur de farine, eau de fleurs d'orange, deux œufs frais; formez du tout une pâte souple en la travaillant; dressez-la & la maniez sur une table, saupoudrez de farine, avec un tiers de sucre en poudre; formez-en des olives, que vous aplatissez un peu, & les faites cuire sur des feuilles d'office à feu doux.

Biscuits à la crème. Battez sept blancs d'œufs frais avec demi-livre de sucre en poudre & un quarteron de fleur de farine; fouettez une chopine de crème, faites-en égoutter la mousse sur un tamis, & la mettez dans votre pâte; dressez vos biscuits dans des moules; glacez & faites cuire.

Biscuits à la Dauphine. Pelez & pilez demi-livre d'amandes, partie égale de douces & d'ameres, en les arrosant de blancs d'œufs & deux livres de sucre fin, avec un blanc d'œuf. Votre pâte étant bien maniable, seringuez-la de la forme que vous voudrez; faites cuire au four de campagne, comme ceux à la

Chanceliere , & glacez en dessous , comme ceux à la Bourgogne.

Biscuits à la Reine. Sur un quarteron de farine de riz bien passée , mettez une livre de sucre fin passé au tamis. Ecorce de citron rapée & six jaunes d'œufs ; battez le tout une demi-heure , ajoutez y douze blancs d'œufs fouettés : dressez vos biscuits , glacez-les avec sucre fin tamisé , incorporé avec le blanc d'œuf & jus de citron , lorsqu'ils ont pris couleur dessus , & remettez au four , pour sécher la glace.

Biscuits au sucre. Faites cuire du sucre au grand perlé , selon la quantité que vous voulez ; clarifiez-le avant : pour un quarteron , mettez deux œufs frais , un peu de fleur d'orange , fouettez bien le tout ; dressez vos biscuits , & faites cuire à feu doux.

Biscuits cannelés. Prenez six œufs frais avec autant pesant de sucre & de fleur de farine ; battez bien vos œufs , & mêlez-y ensuite le sucre , la farine avec de la rapure d'écorce de citron verd ; travaillez bien le tout. Pliez des feuilles de papier de leur longueur en canaux de la largeur d'un doigt , dont le fond sera cannelé ; faites cuire à un feu doux , détachez-les ensuite , & les mettez sécher à l'étuve , pour servir au besoin.

Biscuits communs. Fouettez huit œufs ; jetez-y une livre de sucre en poudre & autant de fleur de farine ; travaillez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien blanche : on peut y mettre deux pincées d'anis en poudre. Formez vos biscuits dans des moules carré longs. Mettez dans un four de campagne , feu dessus & dessous ; mais plus dessus pour les colorer. Au bout d'un quart d'heure , glacez-les avec sucre en poudre , mêlé avec le blanc d'œuf.

Biscuits d'amandes. Echaudez une livre ou deux d'amandes douces , sur lesquelles vous en mettrez un quarteron d'ameres ; pilez-les bien fin , arrosant d'un peu de blanc d'œuf ; mettez-y autant pesant de sucre en poudre avec d'autres blancs d'œufs. Pétrissez le

tout avec la gache, en y mettant un peu de farine & d'eau de fleurs d'orange, formez-en vos biscuits, & faites cuire à feu doux.

Biscuits de chocolat. Fouettez des blancs d'œufs en neige, mêlez-y ensuite autant de chocolat qu'il en faudra pour leur donner le goût & la couleur, du sucre en poudre, de la fleur de farine; faites du tout une pâte souple; formez-en vos biscuits, & faites cuire à une chaleur modérée.

Biscuits de citron. Rapez dans des blancs d'œufs à volonté, de l'écorce de citron; mettez-y de la marmelade du même fruit & du sucre en poudre, tant que ce composé en pourra prendre pour faire une pâte maniable, le tout bien incorporé; formez-en des biscuits; faites cuire à feu doux. On peut au lieu de la marmelade du fruit, y mettre de la pâte de citron confite, pilée menu, ou de la raclure de citron préparée comme la conserve.

Biscuits de fruits mêlés. A un quarteron de pâte d'amandes, ajoutez deux cuillerées de marmelade d'oranges, deux quartiers d'oranges confits au sec & quatre abricots de même; pilez le tout jusqu'à ce qu'il puisse passer au tamis; liez avec dix jaunes d'œufs & un quarteron de sucre en poudre, formez-en une pâte un peu ferme, coupez-la en long, saupoudrez de sucre fin: dressez sur du papier, & faites cuire comme les autres.

Biscuits de fleurs d'orange, ambrés, musqués & glacés. Broyez des blancs d'œufs avec du sucre en poudre & de l'eau de fleurs d'orange, jusqu'à ce que ce mélange devienne une pâte maniable; formez vos biscuits en olives, roulez-les dans du sucre en poudre; faites cuire au four de campagne, feu dessus & dessous. Il n'y a pas d'autre proportion pour le sucre, que la quantité que les blancs d'œufs en peuvent comporter; & la quantité des blancs d'œufs dépend de celle que vous voulez faire de pâte.

Si vous les voulez ambrés & musqués, vous mêlez de l'ambre & du musc au sucre que vous employez;

& si vous les voulez glacés, vous les trempez dans le blanc d'œuf; & après les avoir égouttés, vous les roulez dans le sucre en poudre.

Biscuits de Gênes. Sur une livre de farine, mettez quatre onces de sucre, de la coriandre & de l'anis ce qu'il en faudra, pour donner le goût; quatre œufs, & délayez le tout avec ce qu'il faudra d'eau tiède pour faire un pain, que vous ferez cuire au four à l'ordinaire, & lorsqu'il sera cuit, coupez-le en tranches que vous ferez recuire.

Biscuits de jasmin. Pilez dans un mortier de marbre bien net, du jasmin d'Espagne ou commun; mettez-y du sucre avec des blancs d'œufs, & achevez comme ceux à la fleur d'orange.

Biscuits de Piémont. Faites une pâte comme celle des biscuits communs, avec six œufs que vous y mettez: que cette pâte soit tant soit peu plus ferme; dressez-la sur du papier de l'épaisseur d'un travers de doigt; formez-en des biscuits de la longueur & largeur du doigt, saupoudrez-les de sucre fin; faites cuire au four à feu doux, & les tirez, pour les mettre en lieu sec.

Biscuits de Portugal. Fouettez six blancs d'œufs, ajoutez les jaunes, & les battez avec demi livre de sucre en poudre, quatre onces de farine & autant de marmelade d'orange de Portugal, rapure d'une écorce de citron. Maniez bien le tout; formez vos biscuits; faites cuire, glacez après, & remettez au four pour sécher la glace.

Biscuits de Savoye. Fouettez à part quatre blancs d'œufs frais, mettez-y ensuite les jaunes avec demi-livre de sucre, du citron rapé, ou de l'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange rapée; ajoutez six onces de fine fleur de farine; faites du tout une pâte: dressez vos biscuits en petits ronds; poudrez de sucre pour les glacer, & empêcher la pâte de couler; mettez au four, où vous tiendrez dans un coin, un peu de feu clair, pour les échauffer & leur donner une belle couleur.

Biscuits d'Espagne. Fouettez douze blancs d'œufs

frais en neige ; ajoutez ensuite les jaunes fouettés : livre & demie de sucre en poudre, travaillant bien le tout , ensuite demi-livre de fleur de riz & rapure de citron : le tout bien travaillé , formez vos biscuits dans leurs moules , faites cuire ; coupez en tranches ; glacez du côté coupé , & faites sécher la glace à petit feu.

Biscuits d'oranges. Prenez pâte d'orange , pulpe d'orange & de citron , & les pilez ; fouettez quatre blancs d'œufs , & ensuite leurs jaunes ; jetez-y une livre de sucre en poudre , battez bien , & ajoutez une cuillerée de farine & une livre de la marmelade pilée au mortier ; maniez bien le tout avec la spatule. Votre pâte faite , formez vos biscuits de l'épaisseur d'un doigt ; faites cuire sans glacer. Renversez-les ensuite , & les glacez par-dessous avec sucre fondu dans l'eau de fleurs d'orange , & faites sécher cette glace au four de campagne.

Biscuits du Palais-Royal. Prenez pesant trois œufs de fleur de farine , six œufs & leur poids du plus beau sucre en poudre ; fouettez les blancs en neige ; mettez-y ensuite le sucre , délayez bien ; jetez-y les jaunes , & ensuite la farine , incorporez bien le tout avec rapure de citron & conserve de fleur d'orange pilée , environ deux pincées : dressez vos biscuits dans leurs moules , glacez-les légèrement , & faites cuire à l'ordinaire.

Biscuits légers glacés. Sur une livre d'amandes , mettez trois quarts d'amères , le reste de douces ; échaudez & pilez les comme il a été dit ci-dessus : incorporez à cette pâte quatre livres de sucre en poudre , & maniez cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit assez souple pour passer à la seringue ; formez vos biscuits de la longueur & de la forme que vous voudrez sur du papier : faites cuire sous le four de campagne. Quand ils seront renflés & de belle couleur en-dessus , détachez-les du papier , & les glacez d'une glace blanche en-dessous , que vous faites sécher sous le même four , ou à l'étuve.

Biscuits liquides. Se font comme ceux d'oranges ; si ce n'est qu'au lieu de farine ; vous y mettez à-peu près la même quantité de pâte d'amandes douces.

Biscuits manqués. Battez quatre œufs frais ; mêlez-y successivement quatre petites poignées de sucre & une de farine , avec de la rapure d'écorce de citron ; le tout mêlé : mettez dans des moules , glacez & faites cuire à feu doux. Etant cuits , coupez-les en quatre , & les faites sécher à l'étuve.

Biscuit royal. Fouettez sept ou huit blancs d'œufs frais en neige ; mettez-y sept onces de diverses marmelade, & battez le tout ; joignez-y cinq ou six jaunes ; battez bien ; ajoutez à ce mélange sept onces de fleur de farine de riz & autant de sucre. Votre pâte bien faite ; dressez vos biscuits sur du papier à l'ordinaire , & faites cuire à une chaleur modérée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le biscuit est un aliment délicat , léger , facile à digérer , nourrissant & très sain , qui convient fort aux personnes délicates , convalescentes , & à tous ceux qu'on n'a pas réduits uniquement à la boisson : trempé dans du bon vin vieux , c'est un cordial ou stomachique excellent.

BISSET : pigeon de passage , plus petit que le ramier ; il a les pieds & le bec rouge : il est très-bon rôti , piqué de menu lard. On peut l'acommoder comme les pigeons (Voyez *Pigeons*.)

BISQUE : potage en ragoût , maigre ou gras. On en fait de *pigeons* , de *poulardes* , de *cailles* , & autres , en gras ; de *poissons* , d'*écrevisses* , & autres , en maigre. On trouvera ces différentes bisques à leurs articles respectifs.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bisques en général , sont très-agréables au goût & très-nourrissantes ; mais par-là même , elles sont très-préjudiciables à la santé , parce qu'il est rare qu'on ne fasse quelque excès des alimens qui flattent ; & celui-ci étant fort composé & réunissant beaucoup de substances en petit volume , peut devenir très-

funeste à la santé , par l'usage trop fréquent qu'on en feroit.

BLANC-MANGER : prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, deux onces d'amandes douces blanchies ; battez le tout ensemble ; exprimez fortement le tout ; faites bouillir l'extrait avec trois onces de farine de riz. Lor que ce mélange commencera à se coaguler, mettez y une demi-livre de sucre blanc, dix cuillerées d'eau rose, & mêl. z bien le tout.

Blanc-manger. (Autre) Prenez la viande blanche d'un chapon & celle de deux perdrix rôties ; quatre onces de mie de pain très-blanc ; broyez le tout ; & en y versant du bouillon, formez une pâte qu'on fera bouillir, durant deux heures, dans une suffisante quantité de bouillon & en consistance de crème, passez par un tamis fin.

Blanc-manger, (Autre) pour tenir lieu de bouillon le matin. Prenez une écuelle d'excellent bouillon : faites-la réduire à moitié, à petit feu ; ajoutez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces, trois cuillerées d'eau rose. Remettez sur un feu modéré, jusqu'à ce qu'il prenne une certaine consistance. Passez-le à l'étamine. Ajoutez un quarteron de sucre, & un peu de cannelle. On peut y mettre un peu d'ambre ou de musc, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou jus de citron, ou d'orange, qu'on fait bouillir un ou deux bouillons. On trouve d'autres préparations du blanc-manger pour entremets, dans les ouvrages de cuisine un peu étendus ; mais ils exigent des procédés trop recherchés pour l'objet de cet ouvrage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'est un aliment léger, nourrissant & sain, destiné aux personnes affoiblies par des maladies longues, à celles dont l'estomac est foible, dérangé, ou dont on veut corriger l'âcreté des humeurs.

BŒUF : animal dont la chair est d'un usage universel. Elle nourrit beaucoup. Le bœuf jeune, fournit

un bon aliment. Bon dans tous les tems ; nous ne parlerons ici , que des parties choisies. Ce qu'on appelle *basse charcuterie* , étant à la portée des gens du peuple , & rejeté par les riches & aisés , nous n'en parlerons pas. Voici les parties qui se servent aux bonnes tables : la cervelle , la langue , les rognons , la graisse , le palais , la queue , la culotte , la tranche , la pièce ronde , le gîte à la noix , le cimier , la moëlle , l'aloyau , les charbonnées , les flanchets & entre-côtes , la poitrine , les tendrons de poitrine , les palerons , le gros bout. Nous avons déjà parlé de l'aloyau. Nous renvoyons , pour les parties ci-dessus , à leurs articles respectifs.

Bœuf à la mode. Prenez une pièce de tranche ; battez-la , & la piquez de gros lard ; assaisonnez comme dessous. Mettez dans une terrine avec sel , poivre , laurier , citron verd. Fermez bien votre terrine , & l'étoupez. Faites cuire à un feu lent ; lorsqu'il a rendu son jus , ajoutez un verre de vin ; faites bouillir , & lorsqu'il est à-peu-près tari , tirez & servez avec du jus de citron.

Bœuf à la mode. (Autre façon de) Prenez du jus de bœuf assaisonné de sel , poivre , girofle en poudre , jus de rocamboles ; mêlez dans un verre de vin ; faites mariner pendant deux heures , & lardez ensuite votre pièces de bœuf , que vous mettrez dans une terrine avec quelques feuilles de laurier & un autre verre de vin ; faites cuire à petit feu ; coupez par tranches , lorsqu'il sera froid ; & servez pour entremets.

Bœuf à la royale. Piquez de gros lardons ; assaisonnez de sel & poivre une pièce de bœuf. Laissez mariner. Enveloppez-la d'un linge , de sorte que la graisse ne la puisse pénétrer. Mettez-la ensuite dans une marmite avec suffisante quantité de panne de porc ; mettez-y du verjus , du vin. & quelques tranches de citron , persil , ciboules & laurier. Faites bouillir à petit feu. Le bouillon bien consommé , tirez ; servez par tranches , pour entremets.

Bœuf à la sauce hachée. Faites cuire, comme ci-dessus; garnissez de même, & mettez dessus une sauce hachée.

Bœuf au naturel. (Pièce de) Garnissez le plat où vous devez servir, d'un bord de feuilletage coupé en morceaux quarrés. Coupez de votre pièce de bœuf, qui sera de poitrine, ce qu'il y aura de plus beau, par tranches; mettez dessous & dessus une sauce hachée; faites mitonner, & servez.

Bœuf. (Cervelle de) à la matelette. Faites-la dégorger à l'eau tiède, puis blanchir à l'eau bouillante, & cuire ensuite à une braise blanche bien assaisonnée. (Voyez *Braise*.) Faites blanchir de petits oignons blancs, & les faites cuire un bouillon; mettez-les ensuite dans la casserole avec deux cuillerées de réduction, une de coulis & demi-verre de vin de Champagne, sel & gros poivre. La sauce étant suffisamment réduite, tirez la cervelle de sa braise, égouttez-la, & servez cette sauce dessus.

Bœuf. (Filet de) à la Piémontoise. Levez le filet d'un aloyau; piquez le dessus de petit lard; faites une farce avec lard rapé & fines herbes, sel & gros poivre bien manié. Fendez le filet en-dessous; mettez y cette farce: coulez pour qu'elle ne sorte pas; faites cuire à la broche, & servez avec une sauce au vin de Champagne. (Voyez *Sauce*.)

Bœuf. (Pâté de) On prend de la tranche, & on fait le pâté, comme celui de rouelle de veau. (Voyez *Veau*.) La seule différence est dans la cuisson, parce que le bœuf veut cuire plus long-temps: il faut le piquer pendant qu'il cuit, & boucher le pâté lorsqu'il est cuit.

Bœuf pané au four. (Pièce de) Faites-la cuire dans une marmite à l'ordinaire; Dressez-la dans un plat, délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon, du coulis, sel & poivre; faites lier la sauce un peu fort; mettez sur la pièce de bœuf; panez-la; faites-lui prendre couleur au four; & servez garnie

de mie de pain frite & trempée dans des jaunes d'œufs.

Bœuf. (Yeux de bœuf avec une sauce au réveil-matin.) Otez le noir : faites-les dégorger à l'eau tiède & blanchir ensuite à l'eau bouillante , & les faites cuire à une braise blanche , comme la cervelle , bien assaisonnée d'épices & fines herbes , citron & herbes aromatiques ; faites cuire à petit feu , servez ensuite , en mettant dessus une sauce au réveil-matin. (Voyez *Sauce.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bœuf est un aliment très-nourrissant , très-sain & fortifiant , principalement quand elle appartient à un bœuf jeune & tendre ou fort gras , & qu'elle n'a pas été , ou séchée en la rôtissant , ou privée de ses sucs , en la faisant bouillir dans beaucoup d'eau. Les personnes délicates & dont l'estomac n'est pas bien bon , ne la digèrent que quand elle a beaucoup bouilli ; mais elle est alors moins nourrissante : en général , elle ne leur convient pas , ni aux convalescens.

BON-CHRETIEN. (Voyez *Poire.*)

BONNET DE TURQUIE : sorte de gâteau ayant la forme d'un turban , que chacun enjolive à sa manière , & qui se fait dans un moule de pareille forme. Il se fait , ou de la même pâte que le gâteau de Savoie , ou de celle du gâteau d'amande , ou de pâte croquante. Voyez *ces articles.*

BOUDIN : il en est de deux sortes , blanc & noir. Le blanc est plus délicat : tous deux se servent pour entrée.

Boudin blanc. Prenez blanc de volaille rôtie , selon la quantité qu'on veut faire , panne de cochon hachée menu , sel , poivre , & un peu de lait , deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Ayez des boyaux de cochon bien nets ; mettez-y votre hachis entier ; liez chaque bout , selon la longueur dont vous les voudrez ; en les remplissant , piquez de distance à autre , pour

faire passage à l'air, dont ils se remplissent en les faisant. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, tirez & laissez refroidir. Pour les cuire, il faut les mettre sur le gril dans du papier, à un feu doux, & graisser un peu le papier.

Boudin blanc, (*Autre façon de*) de différentes volailles cuites. Prenez, comme dessus, la quantité que voudrez avec panne de cochon, le tout haché menu, que vous mettrez dans une casserole avec deux oignons cuits sous la cendre, & écrasés; persil & fines herbes, assaisonnement d'épices, deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Mettez ensuite dans une pinte de lait douze jaunes d'œufs; delayez & faites cuire, comme pour faire une crème: mettez cette crème sur votre hachis; faites échauffer un peu, de sorte que votre farce ait une certaine consistance. Formez vos boudins; le reste, comme ci-dessus.

Boudin de foies gras. Prenez un quarteron de chair de porc, une livre de foies gras, autant de blancs de chapons, fines herbes, sel, poivre, mulcade, girofle en poudre, cannelle, six jaunes d'œufs & deux pintes de crème. Hachez les viandes & herbes; & de ce hachis; formez vos boudins que vous ferez cuire dans du lait avec sel, citron verd & laurier, & ensuite griller, comme les précédens; & vous servirez avec un jus d'orange.

Boudin de poisson. Prenez d'anguille, carpe & brochet suffisante quantité, hachée menu, mie de pain fine, trempée dans du lait; mêlez une demi-livre de beurre fin. Assaisonnez de fines herbes & épices à l'ordinaire, avec un peu de coriandre pilée, œufs entiers, & demi-septier de crème. Faites blanchir le tout à un feu doux. Formez vos boudins. Faites blanchir, comme dessus, à l'eau bouillante. Piquez-les, pour faire passer l'air; faites cuire entre deux tourtières, à petit feu; & servez de belle couleur.

Boudin noir. Prenez du sang de cochon sans gru-

meaux ; ajoutez-y un peu de lait ou crème ; du bouillon gras, sel, poivre, persil, ciboules, toutes fortes de fines herbes, le tout haché bien menu. Mêlez le tout ensemble, & en remplissez des boyaux de porc bien nettoyés ; faites cuire vos boudins à l'eau bouillante, & les piquez, pour que la chaleur ne les fasse pas crever. Ils seront cuits, quand il ne sortira que de la graisse. Il se met sur le gril, & se sert très-chaud. Quelques personnes y ajoutent de la graisse de porc coupée par petits morceaux, & prétendent que le boudin n'en est que plus délicat, lorsque la graisse le nourrit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La quantité considérable de graisse qui entre dans toutes les espèces de boudins, rend cet aliment de très-difficile digestion ; & la plupart se font avec des matières qui ne se digèrent qu'avec peine, par les personnes fortes, & qui font de l'exercice : les gens délicats, convalescens, sédentaires, ne doivent point en manger.

BOUDINADE D'AGNEAU : prenez un quartier d'agneau de devant ; détossez-le proprement ; remplissez-le de boudins blancs & noirs, & saucisses ; repliez-le, & le ficellez. Mettez à la broche, & arrosez de beurre fondu ; servez avec une sauce hachée, ou sauce à l'Espagnole.

BOUILLANS : espèce de petits pâtés. On prend des blancs de volailles rôties avec un peu de moëlle de bœuf, un peu de terrine de veau, lard, fines herbes & épices à l'ordinaire ; on fait de tout un hachis. On forme ensuite deux abaisses de pâte fine très-minces. On met de son hachis par petits morceaux sur celle de dessous, on recouvre de l'autre ; & , après avoir enfermé chaque ras entre deux pâtes, on les découpe ; on les dresse comme de petits pâtés, & on les fait cuire de même.

BOUILLIE POUR COLLATION. Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait, de la crème & du sucre ; faites cuire à petit feu &

en tournant sans discontinuer. Quand elle sera cuite, mettez une partie dans le plat où l'on doit servir ; mettez sur le feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin. Mettez le reste ensuite , & faites prendre couleur avec une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bouillie est un aliment nourrissant ; mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent la digérer : ainsi les personnes délicates , convalescentes , sédentaires , sujettes aux glaires , vents , aigreurs , devoiement , feront bien de n'en pas manger. On peut la rendre plus saine & plus facile à digérer en employant , au lieu de farine ordinaire , de la mie de pain bien cuit , ou de la farine de grain un peu grillé.

BOUILLON : jus des viandes , est de l'eau chargée d'une plus ou moins grande quantité des suc qu'elle enlève de la chair des animaux & des végétaux , par l'action du feu avec l'eau dans laquelle elles ont bouilli. On en fait de gras & de maigres , & au poisson.

Bouillon de poisson. Prenez de divers poissons avec une anguille coupée par tronçons. Mettez le tout dans un pot , avec la quantité qu'il faudra d'eau , beurre , sel & poivre , fines herbes , oignon piqué de girofle. Laissez bouillir le tout une bonne heure ; passez le tout dans un linge blanc ; faites frire de la farine ; passez-la à l'étamine , pour en faire un coulis , dont vous vous servirez pour colorer & nourrir votre bouillon.

Bouillon de poisson. (Autre) Prenez oignons , carottes & panais coupés par rouelles ; mettez dans une casserole avec du beurre , & faites suer à un feu doux , comme un jus d'oignon. Quand il sera roux , mettez du poisson dans la casserole ; faites-lui faire quelques tours au roux ; mouillez d'une purée claire avec un bouquet de persil , ciboules , fines herbes , girofle , sel & champignons ; faites bouillir une bonne heure ; passez au tamiç , & servez-vous-en pour mitonner les porages de poisson.

Bouillon de racines. Faites cuire d'abord deux ou trois litrons de pois verts secs; écrasez-les & les mettez dans une grande marmite d'environ un seau d'eau; faites-les rebouillir une heure & demie; laissez reposer & refroidir. Passez la purée claire à l'étamine, & la mettez dans une marmite de moindre volume. Ayez des carottes, panais, racines de persil un bon bouquet; une douzaine d'oignons: assaisonnez de sel, bouquet de fines herbes, oignon piqué de girofle, avec un paquet d'oseille & de cerfeuil; joignez à ce mélange deux ou trois cuillerées de jus d'oignons. Ce bouillon sert à mijonner toute sorte de potages de légumes.

Bouillon du matin. Cimier de bœuf, bout saigneux de mouton, collet de veau, deux poulets. Quand les poulets sont cuits, prenez les blancs, pilez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans le bouillon: passez à l'étamine, & mettez ce coulis sur vos croûtes bien mijonnées dans le bouillon ci-dessus.

Bouillon en consommé. Eclanche dégraissée, chapon, rouelle de veau, tranche de bœuf, perdrix cuite à la broche, dans trois pintes d'eau en un pot de terre. Faites réduire le tout à moitié à petit feu. Passez & pressez le tout dans un linge, & servez.

Bouillon en restaurant, ou potage sans eau. Tranche de bœuf, rouelles de veau & de mouton, chapon, quatre pigeons, deux perdrix: le tout arrangé dans une marmite; les grosses viandes battues, avec quelques tranches d'oignons, panais & racines de persil, fines herbes & peu de sel. Lutez bien exactement la marmite, de sorte que rien ne s'évapore: faites cuire, pendant six heures, au bain-marie. Passez le jus que ces viandes auront rendu, & le dégraissez. Hachez ensuite les volailles; farcissez-en un pain avec de bonnes garnitures. Faites mijonner le tout dans le jus, & mettez par-dessus un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard, comme crêtes farcies, ris de veau & autres, &c.

Bouillon

Bouillon gras. Prenez tranche de bœuf, rouelle de veau, éclanche de mouton bien dégraissée, selon la quantité; empotez-les à l'eau froide; faites cuire à petit feu; écumez bien; ajoutez des volailles, selon l'usage auquel vous destinez ce bouillon: on l'assaisonne de sel, racines, oignons, cloux de girofle. Ce bouillon sert pour toutes sortes de potages qui ne changent de dénomination, que par les diverses choses dont on les accompagne, pour mouiller tous les coulis. Faites cuire toutes sortes de légumes. Faire cuire à part les poulets, cailles, pigeons, dont on garnit les bisques.

Bouillon gras. (Autre) Tranches de bœuf, quatre ou six livres, fort jarret de veau, une poule, une vieille perdrix, & peu de sel. Votre bouillon au quart cuit; mettez-y des carottes, panais, navets & deux poireaux blanchis auparavant aux trois quarts de la cuisson; ajoutez un bouquet de céleri, deux cloux de girofle, moitié d'une racine de persil, quatre oignons, le tout blanchi. Lorsque le tout sera cuit, passez au clair; & dégraissez, pour en faire usage.

Bouillon maigre. Pour le potage aux herbes; prenez de toutes bonnes herbes; mettez-les cuire dans une marmite avec deux ou trois croûtes de pain; assaisonnez de beurre, sel, bouquet de fines herbes; après une bonne heure de cuisson, passez à l'étamine. Il sert pour le potage de santé, aux herbes, sans herbes, & tous autres, comme potages de laitues, d'asperges, de chicorée, d'artichauts, de cardes, &c.

Bouillon maigre. (Autre) Faites cuire aux trois quarts une certaine quantité de pois, selon le bouillon dont vous avez besoin; & passez le bouillon au clair, avant que les pois fassent purée. Mettez ce bouillon dans une autre marmite avec un morceau de beurre fin, carottes, panais, oignons, navets, céleri, racines de persil; le tout blanchi auparavant à l'eau bouillante, sel, bouquet de fines herbes,

persil , ciboules , girofle , macis , coriandre , basilic ; sans qu'aucune chose domine sur l'autre ; faites bouillir jusqu'à la parfaite cuisson ; laissez reposer , & passez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bouillons , soit de viande seule , soit de racines seules , soit de viandes & de racines , soit de poisson , sont des alimens très-nourrissans , fortifiens , de facile digestion , & qui conviennent presque à tout le monde : on n'en doit excepter que quelques personnes dont l'estomac est si foible , & les suc digestifs si peu actifs , que tout aliment un peu substantiel , ne se digere pas chez eux , & leur laisse long-tems un sentiment de pesanteur. Il ne faut à ces personnes que des bouillons très-légers & en petite quantité à la fois.

BOUTON : faites un godiveau bien assaisonné , comme pour le poupeton. (Voyez *Godiveau*.) Formez en une abaisse sur de grandes bardes de lard , dont vous envelopperez votre bouton. Mettez dessus cette maniere d'abaisse un ragoût de champignons , ris de veau , culs d'artichauts , crêtes , mousserons & pointes d'asperges ; passez au blanc. Recouvrez d'une abaisse du même godiveau & bardes de lard ; faites cuire à la braise. Dégraissez & garnissez de roulettes farcies , fricandeaux & marinades entremêlés. En maigre , le godiveau sera fait de chair de carpes , tanches , anguilles , & bien hachées & assaisonnées de bon goût.

BRAISES : maniere de cuisson qui releve infiniment le goût des viandes qui cuisent sans évaporation sensible. On verra les différentes manieres aux articles respectifs. On distingue de deux sortes de braises. *Braise ordinaire* se fait en fonceant une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf , épaisses d'un doigt , qu'on assaisonne de fines herbes , oignons , carottes , citron , laurier , poivre & sel. Sur cet assaisonnement , on place la pièce qu'on veut faire cuire ; on la couvre , & on l'assaisonne par-

dessus de même que par dessous. On couvre bien la marmite, & on lute le couvercle avec de la pâte, pour qu'il n'y ait point d'évaporation; & on fait cuire le tout, feu dessus & dessous. Cette braise sert pour les grosses pièces, qui ont besoin d'un plus fort assaisonnement. *La braise blanche*, ou *demi-braise*, se fait avec lard, tranches de veau, dont on diminue l'assaisonnement en raison de la pièce. Le surplus du procédé est le même que pour la braise ordinaire.

BREBIS : on ne l'emploie pas en bonne cuisine; sa chair est dure, de mauvais goût.

BRÊME : poisson d'eau douce, fort estimé dans des pays, fort peu dans d'autres. Ses qualités bonnes ou mauvaises, dépendent des eaux où elle se nourrit : on l'acommode comme la carpe.

Brême grillée. Proprement habillée & vidée, on l'incise sur les côtés, & on la frotte de beurre fondu; on la saupoudre de sel, & on la met sur le gril, & on l'arrose de tems en tems, de beurre fondu, jusqu'à parfaite cuisson. On fait une sauce rousse avec ciboules & persil hachés, capres, anchois, bon beurre, sel & poivre, le tout passé à la casserole & mouillé d'un peu de bouillon de poisson, qu'on laisse jeter quelques bouillons, & qu'on lie avec de la farine frite & du coulis de poisson. Il faut que le tout soit de bon goût. On ne met l'anchois qu'au moment de servir. On peut garnir de laitues de carpes, de croûtons, ou de persil frits, ou d'andouillettes de poisson.

Brême rôtie. Rôtie sur le gril, on peut l'acommoder comme le brochet, ou faire dessous une sauce avec beurre frais, persil, ciboules hachés menu, sel, poivre & filet de vinaigre. On lie cette sauce, & l'on garnit le plat de marinades de poisson, ou autres garnitures à volonté. On peut la servir encore rôtie de même, avec une bonne farce d'herbes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brême est un aliment léger, assez facile à digé-

ter; de bon goût, quand le poisson sort de belles eaux, & qui convient à tout le monde.

BREZOLE : espece de ragoût : on en fait de diverses sortes.

Brezoles de dindon. Choisissez un dindon bien tendre ; ôtez-en la peau ; coupez-en la chair par filets bien minces ; accommodez-les comme ci-dessus.

Brezoles de mouton à l'Angloise. D'un carré de mouton bien paré , levez des filets minces. Foncez une casserole de persil , ciboules , champignons , ail , échalotte , hachés menu , avec du lard fondu ; faites une couche de brezoles , un lit de votre hachis. Faites cuire à grand feu ; dégraissez. Un quart d'heure suffit pour ce ragoût. Mouillez d'une bonne essence ; faites chauffer sans bouillir , & servez.

Brezoles de mouton. (Autres) Levez les noix d'un gigot ; coupez-les en dés , que vous applatirez avec le couperet , de l'épaisseur d'un doigt. Foncez une casserole de tranches de jambon & veau , avec persil , ciboules , champignons hachés fin & pointe d'ail , sel , gros poivre , feuille de laurier ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braise. Vos brezoles cuites , retirez-les une à une ; mettez ensuite un bon coulis dans la sauce qu'elles ont rendue ; passez-la au tamis , pour la dégraisser , & la servez sur les brezoles.

Brezoles de veau à l'Italienne. Prenez de la rouelle de veau , que vous coupez en filets très-déliés. Foncez une casserole d'une tranche de jambon , avec huile , persil , ciboules , champignons , une gouffe d'ail , le tout haché très-fin , & trempé dans l'huile. Mettez une couche de filets de veau , sel , gros poivre , ensuite une autre couche de filets de veau , & par-dessus de votre hachis d'herbes , & su cessivement de même par lits , jusqu'à ce que vos filets soient employés ; faites cuire à petit feu à la braise. Retirez ensuite vos filets un à un ; mettez-les à part ; dégraissez la sauce qu'elles ont rendue ; ajoutez de bon coulis , remettez dedans vos brezoles , avec de

l'échalotte hachée ; faites chauffer sans bouillir , & servez.

BRIOCHE : pâtisserie qu'on fait avec de la farine , du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine ; séparez-en un tiers ; mettez-y un quarteron de levure de biere. Délayez avec de l'eau un peu plus que tiède , & pétrissez-la plus que molle ; laissez-la lever une demi-heure en hiver , & point en été. Aux deux autres tiers de farine , faites un creux au milieu ; mettez-y un quarteron de sel bien pilé , cinquante œufs , cinq livres de beurre fin ; mettez un peu d'eau ; broyez bien le tout ensemble , & délayez bien la farine avec ce mélange. Quand le tout sera bien mêlé , pétrissez par trois fois , & étendez votre pâte ; jetez dessus votre pâte levée ; mêlez-la bien avec la pâte non levée , & repétrissez bien le tout ; enveloppez-la d'une nappe blanche , & la laissez revenir sept ou huit heures , avant de l'employer. Prenez ensuite de ce tas des morceaux de la grosseur dont vous voulez former vos brioches. Mouillez-les , pour les façonner ; dorez , & faites cuire au four. On sent de reste , que si on n'emploie qu'un demi-boisseau de farine , il faut diminuer de moitié tout ce qui entre dans le procédé ci-dessus , ainsi du reste , pour le quart , le huitieme , &c. ou doubler les doses , si la mesure de la farine est doublée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brioche est un aliment délicat , léger , assez nourissant & de facile digestion ; mais qui ne convient aux personnes délicates , & aux estomacs foibles , que quand il est bien humecté de salive , & qu'il n'y a pas entré ni trop de beurre , ni du beurre vieux , ou que la brioche n'a pas été trop gardée , ce qui fait que le beurre s'y gâte.

BROCHET : ce poisson d'eau douce est aussi connu que commun ; il est vorace & grand destructeur du poisson : celui de riviere est préférable à ce

lui des réservoirs & étangs, quoique ce dernier soit; pour l'ordinaire, plus gros & mieux nourri; mais il contracte le goût de la fange, qui est un accessoire nécessaire à tous les lieux où l'eau est stagnante & n'a point de cours. Il faut le choisir gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable; & il n'y a guères que le brochet de riviere, qui ait ces deux dernieres qualités.

Brochet à la broche. Ecaillez & incisez légèrement; lardez de moyens lardons d'anguilles assaisonnés de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes hachées très-menu; mettez-le à la broche, & l'arrosez, pendant la cuisson, de vin blanc, vinaigre & jus de citron verd; faites fondre des anchois dans la sauce; passez le tout à l'étamine avec un peu de coulis; ajoutez à cette sauce des huîtres que vous y ferez amortir, avec capres, poivre blanc; & au défaut de coulis, liez votre sauce d'un petit roux de farine.

Brochet à la Genevoise. Prenez un brochet bien nourri, ferme & friable. Ficellez-le de deux en deux doigts, & le mettez dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poivre, oignon piqué de cloux, laurier, deux croûtes de pain, pour ôter l'âcreté du vin; quatre bouteilles de vin, dont trois de blanc; peu de sel; faites un feu vif & clair; qu'il enflamme le vin jusqu'à la réduction de chopine de Paris. Mettez une demi-livre du meilleur beurre, & laissez mitonner sur la cendre rouge. Assaisonnez de peu de sel, un gros de macis, autant de girofle & demi-gros de cannelle; le tout en poudre. Laissez mitonner une bonne heure; jetez, de tems à autre, du beurre, en remuant toujours la poissonniere, pour que la sauce ne tourne pas en huile. Egouttez votre poisson, & finissez la sauce, toujours en mettant du beurre, & remuant. Servez à tems la sauce par-dessus. La truite à la Genevoise s'accommode de même, ainsi que la carpe, perche, anguille & au-

tres. Comme cette sauce n'est que pour de gros poissons, on fait réchauffer le reste entre deux plats, en allongeant la sauce, si besoin est.

Brochet à l'Allemande. Coupez-le par filets que vous ferez mariner avec beurre, persil, ciboules, champignons, hachés menu; passez-le & le mouillez de bouillon & vin blanc; liez la sauce avec des jaunes d'œufs & de la crème.

Brochet à la sauce Allemande. Coupez votre brochet en deux; faites cuire aux trois quarts; retirez & l'écaillez, & le mettez dans une casserole avec du vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons, truffes, & mouillez. Faire cuire doucement, de peur qu'il ne se rompe. Ajoûtez du bon beurre: que votre sauce soit bien liée. Quand votre ragoût sera cuit, un peu avant servir, ajoûtez du Parmesan rapé, & garnissez de ce que vous jugerez à propos.

Brochet à la sauce blanche. Faites cuire dans parties égales d'eau & de vin, avec sel, poivre, bouquet de fines herbes. Tirez à sec; faites une sauce avec beurre blanc, liaison de foie de brochet, mie de pain mouillée de bouillon de poisson, ou purée claire; faites bouillir le tout; passez à l'étamine. La sauce faite, remettez le brochet faire un bouillon ou deux dans la sauce; servez garni de persil frit.

Brochet à l'étuvée. Coupez-le par tronçons; faites cuire avec trois cuillerées de coulis maigre, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier & basilic, girofle, ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, bon beurre, demi-bouteille de vin de Champagne & bon bouillon, à grand feu. Ajoûtez, quand il est cuit, des anchois hachés & des capres fines; servez avec des croûtons passés au beurre.

Brochet au court-bouillon. Jetez sur votre brochet du sel fondu dans du vinaigre bouillant; faites bouillir du vin blanc, avec verjus, sel, poivre, girofle;

laurier, oignon & citron verd ; quand il bouillira , mettez votre brochet enveloppé dans une serviette avec fines herbes , oignons , sel , poivre , girofle , laurier , citron , & un bon morceau de beurre dans le corps. Servez ensuite à sec sur une autre serviette blanche avec persil , pour garniture.

Brochet aux anchois. Le brochet vidé , faites-lui quelques entailles , & mettez-le mariner avec sel , poivre , vinaigre , laurier & ciboules. Essuyez ensuite , farinez-le , & le faites frire de belle couleur ; faites fondre des anchois aux beurre roux ; passez-le à l'é-tamine , après y avoir ajouté un jus d'orange , capres & poivre blanc. Mettez la sauce sur votre brochet , & la garnissez de persil frit.

Brochet en casserole. Lardez votre brochet écaillé , de lardons d'anguilles. Faites-le cuire avec beurre roux , vin blanc , verjus , sel , poivre , muscade , cloux , bouquet de fines herbes , laurier , basilic & tranches de citron verd ; faites ensuite un ragoût de champignons passés à la casserole avec un peu de beurre fin ; mouillez avec du bouillon de poisson ; liez avec un bon coulis ; assaisonnez de bon goût. Servez le brochet , le ragoût par-dessus.

Brochet en entrée. Coupez le brochet en quatre ; mettez la hure au court bouillon ; un des travers , à la sauce blanche ; le troisieme , en filets ou ragoût ; le dernier avec une sauce aux capres. On peut y ajouter un ragoût de foie de brochet & de laitances de carpes.

Brochets en filets à la sauce aux capres. Otez les ouies sans écailler le brochet : fendez-le en deux , & coupez par filets ; faites le cuire au court-bouillon , de vin blanc & eau , oignons , persil , thym , laurier , basilic , sel , poivre & beurre fin. Quand il est cuit , écaillez-le ; dressez & servez par dessus une sauce blanche aux capres , ou telle autre que vous voudrez. Comme sauce hachée , &c.

Brochets en filets frits. Appropriez votre brochet ; coupez-le par tronçons , & faites-en des filets ;

faites - les mariner , & les trempez ensuite dans une pâte claire , ou farinez-les seulement ; faites-les frire au beurre affiné ; & servez , garni de persil frit.

Brochet en fricassée de poulets. Coupez-le par tronçons , que vous mettez dans une casserole avec beurre , bouquet , champignons ; passez le tout sur le feu : mettez-y une pincée de farine ; mouillez de bouillon & vin blanc ; faites cuire à grand feu , & à la par-faite cuisson , mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Brochet en gras pour entremets. Faites le blanchir dans l'eau tiède , après l'avoir écaillé & vidé par le haut. Mettez-le ensuite à la broche , comme on a dit ci-dessus ; servez ensuite garni de ris de veau piqués , & de champignons farcis. On peut l'accommoder aussi comme la truite. (Voyez *Truite.*)

Brochet en haricot aux navets. On le coupe par morceaux comme de petits dés , qu'on fait blanchir & égoutter ; on les passe au beurre roux , & les navets de même à demi-roux qu'on fait cuire doucement ensemble , & on fait à la sauce une liaison de bon goût.

Brochet en ragoût. On le coupe par morceaux qu'on met dans une casserole avec vin blanc , beurre frais , sel , poivre , bouquet de fines herbes , citron verd & girofle. On le fait cuire à petit feu. On fait à part un ragoût de champignons , avec huitres , capres , farine frite , mouillée d'un peu de la sauce où a cuit le brochet. La sauce achevée , on sert le brochet dans le ragoût qu'on garnit de champignons frits , ou de foie de brochet frit , ou de persil frit , à volonté.

Brochet en salade. Prenez un brochet déjà servi , frit , ou cuit au court-bouillon ; ôtez les peaux ; levez les filets ; arrangez-les sur un plat , avec persil & ciboules hachés , culs d'artichauts cuits , sel , vinaigre , huile & gros poivre.

Brochet farci. On le fend de la tête à la queue ,

par le dos. On ôte adroitement la chair, laissant la peau intacte & la grosse arrête, pour le tenir ferme. On fait de sa chair, mêlée avec chair de carpe & d'anguille, un hachis, avec persil, sel, poivre, fines herbes & champignons. On farcit le brochet; on recout la peau, & on fait cuire le tout dans une casserole au beurre roux, farine frite, bouillon de poisson, ou purée claire, & filet de verjus. Sur la fin de la cuisson, on ajoute quelques champignons coupés en dés, laités de carpes. On sert garni de croûtons frits, ou persil frit, à volonté.

Brochet mariné. Videz, écaillez-le & le mettez mariner pendant deux heures avec verjus, sel & poivre, ciboules, laurier, jus de citron; farinez, & le faites cuire.

On peut encore le frotter de beurre fondu, le saupoudrer de sel, mie & chapelure de pain; & faites cuire au four dans une tourtière: étant cuit, faites une sauce avec beurre roux, anchois fondus, & passez à l'étamine; jus d'oranges, capres, sel & poivre. Servez cette sauce sur le brochet, & garnissez le plat ou de persil frit, ou de foies de brochet frits, ou de laitances de carpes aussi frites.

Brochet. (Pâté de) Coupez en filets longs comme le doigt, votre brochet; faites blanchir. Assaisonnez-les de bon goût, & les passez à la casserole, avec beurre, truffes, champignons, pointes d'asperges & laitances de carpes; faites, en outre, un bon godiveau de chair de carpe, ou d'anguille, bien assaisonné, lié avec de la mie de pain trempée dans le bouillon; garnissez-en le tour de votre pâté, & ajoutez, en servant, une liaison de jus de citron.

Brochet (Terrine de) & d'anguille au maigre. (Voyez au mot ANGUILE.)

Brochet. (Tourte de) Mettez-les par filets, avec des champignons, morilles & truffes hachés, sur une abaisse, avec sel, poivre, persil haché, & champignons par morceaux. Recouvrez, & faites cuire au four. On peut aussi desosser le poisson.

BROCHETON : jeune brochet. Il s'accommode comme le brochet. Les plus petits, que, dans certains pays, on appelle *Lancerons*, sont bons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le brochet qui sort d'une belle eau, qui n'est pas fort vieux, qui a la chair ferme & tendre tout-à-la-fois, est un aliment délicat, de bon goût & nourrissant, sur-tout quand il a été préparé avec du vin; & il convient même aux personnes délicates & aux estomacs foibles.

BROQUES : feuilles qui naissent au tronc du chou au printems, après qu'on en a ôté la pomme. Ces broques ou brocolis sont plus tendres, plus délicats & plus sains que le chou même. On en fait usage en carême. Ils se mangent à la purée, & en entremets, quelquefois crus en salades : on en fait des potages en maigre.

BROCOLIS : (*Potage de*) épluchez les brocolis & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les blanchir ensuite. Empotez les dans une marmite avec une cuillerée de jus d'oignons & une cuillerée de bouillon de santé. Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes avec du bouillon de santé, clair, de bon goût, ainsi que le bouillon du brocolis : ajoutez une cuillerée de coulis de racines ; garnissez le potage d'un cordon de brocolis ; mettez un petit pain au milieu ; versez dessus le bouillon de brocolis, & servez.

BRUGNON. (*Voyez Pêches.*)

BRUSSELES : prenez de la viande ; coupez par tranche ; battez la : mettez dans une casserole des bardes de lard ; poudrez-les de persil & ciboules hachés avec des épices ; mettez vos tranches, & par dessus un lit de même que la première couche, & successivement de tranches. Recouvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braise, bien couvert, feu dessus & dessous. Quand le tout est cuit, dégraissez : ajoutez un coulis de carcasses de perdrix ; servez chaud.

Brussles. (*Autre façon de*) On peut encore farcir

la viande, qu'on emploie en brussolle ; d'un godi-
veau délicat haché & pilé, avec fines herbes, jaunes
d'œufs, crème & assaisonnement ordinaire, en le
mettant dans des fricandeaux bien larges, qu'on en-
velopper de bardes de lard, & qu'on fait cuire au
four dans une tourtière. Etant cuits, on leur fait un
ragoût de truffes, mousserons, & coulis de veau
pour liaison.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les brussolles étant de ces mets qui participent de
la nature des farces & ragoûts, qui entrent dans leur
composition, en ont le goût agréable & les dangers :
les farces sont indigestes, en ce qu'on les mâche peu,
& qu'elles sont par-là même, peu imprégnées de la
salive qui aide à les dissoudre. Les épices qu'on y
met pour en relever le goût, en allumant le sang,
sur-tout dans les tempérammens chauds & bilieux,
ne peuvent que leur être funestes.

BUGLOSE ou **LANGUE DE BŒUF** : plante dont
les fleurs sont des entonnoirs à pavillon, découpé
en cinq parties. Elle passe pour être pectorale &
vulnéraire. On en fait une conserve.

Buglose. (*Conserve de*) Epluchez une demi-once
des fleurs de cette plante ; faites cuire à la grande
plume une livre de sucre, & la laissez reposer quel-
que tems ; mettez-y ensuite votre fleur de buglose :
mêlez-les bien avec la spatule, de sorte qu'elles pren-
nent bien le sucre ; & versez ensuite dans un moule
de papier, pour la mettre ensuite sécher à l'étuve.





✿ [C A F] ✿

CAFÉ. Le café est un arbrisseau commun dans l'Arabie, dans plusieurs pays de l'Amérique & dans quelques îles de l'Asie. Le meilleur est celui qui nous vient de l'Arabie, & qu'on appelle café du Levant. Son fruit est une baie qui contient deux semences ovales, enveloppées d'une pellicule fort mince, plates d'un côté, arrondies de l'autre, avec une petite fente du côté aplati. Celui qui nous vient d'Arabie, est la plus petite espece de toutes. Il faut le prendre nouveau, de couleur verdâtre & de moyenne grosseur; qui n'ait aucune odeur de moisi; mais d'une saveur agréable.

On prépare avec les baies de café rôties & moulues, une infusion qu'on appelle *café*, comme l'arbre & le fruit qu'il porte. Peu de personnes ignorent la façon de faire cette boisson; mais pour celles qui ne sont pas assez au fait; il faut dire que pour le rôtir, il faut le mettre dans une poêle ou rôtissoire, & le remuer, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur brune & bien égale. Plusieurs personnes sont dans l'usage, en le retirant de la poêle, de l'étouffer dans une serviette; c'est l'entretenir dans une chaleur qui continue l'évaporation, au lieu de concentrer son huile & ses sels essentiels, en l'étendant sur une table, ou sur un marbre froid.

Pour faire cette infusion, il faut avoir de l'eau bouillante dans une cafetiere; & pour la faire bonne, il faut une once de café moulu par tasse. Vous lui faites faire quelques bouillons à petit feu, & le laissez reposer sur la cendre chaude, avant de le tirer au clair. Pour le précipiter plus promptement, quelques personnes y mettent un peu de tucré fin, d'autres un peu de rapure de corne de cerf.

Café à la crème. Faites du café comme ci-dessus;

faites bouillir de la crème, & en mettez un tiers sur deux parties de café : pour le lait de même ; si vous le faites au lait pur ; faites bouillir quelques bouillons le café avec le lait ; faites reposer, & passez à travers un linge.

Café. (Canelons de) Faites réduire six tasses de café tirées à clair & fortes, avec une pinte de crème & du sucre ; mettez au moule, & travaillez ce mélange à la salbotiere, comme les canelons à la crème ; une livre de sucre pour le tout.

Café. (Crème de) Faites-en quatre bonnes tasses ; tirez-les à clair ; mettez y une chopine de crème & un quarteron de sucre ; faites réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs & une cuillerée à café de fleur de farine ; passez le tout au tamis, & faites cuire au bain-marie. Cette crème est saine & agréable.

Café. (Eau de) Prenez du meilleur Moka, rôti à l'ordinaire & moulu, une once pour six pintes d'eau de café, trois pintes & chopine d'eau-de-vie, une chopine d'eau. Mettez le tout à l'alambic, & distillez. Les esprits étant retirés, ayez un tyrop fait avec trois pintes d'eau, livre & demie de sucre ; mêlez-y les esprits distillés ; passez le mélange : & étant tiré à clair, la liqueur sera faite. Vieille ou nouvelle, elle a le même mérite.

Café. (Fromage de) Sur une chopine d'eau, mettez six onces de café ; faites bouillir à l'ordinaire, & tirez à clair ; faites bouillir une pinte de crème brune, & y mettez une livre de sucre & ensuite votre café ; mêlez le tout & lui faites faire quelques bouillons en remuant ; & faites prendre ce mélange à la glace, en le travaillant à la salbotiere.

Café. (Gaufres au) Passez du café moulu au tamis une bonne cuillerée ; mêlez-le avec un quarteron de fleur de farine ; mettez autant pesant de sucre en poudre. Délayez le tout avec de la crème double, & deux ou trois œufs frais, jusqu'à ce que votre pâte ait une certaine consistance. Faites cuire, comme

nous dirons au mot *Gauffres* ; & à mesure que vous les ôtez du fer. Roulez-les sur un rouleau pour leur en faire prendre la forme ; & lorsque vos gauffres seront faites , mettez-les à l'étuve pour les servir chaudes & croquantes.

Café. (Glace de) (Voyez *Cannelons.*) Toute la différence consiste dans le moule , où l'on fait prendre le mélange.

Café. (Mouffe de) Faites du café comme pour les canelons. Délayez-y six jaunes d'œufs ; mettez-y environ une pinte de crème & une livre de sucre en poudre ; liez sur le feu sans bouillir. Le mélange étant froid , fouettez bien. Mettez dans les gobelets faits exprès , de la glace dessous ; placez les dans une cave à cet effet , avec de la glace sur le couvercle pour les tenir fraîches , jusqu'à ce qu'on serve ; si votre mouffe ne leve pas assez , vous pouvez y mettre un peu de blanc d'œuf.

Café. (Pastillage de) Faites fondre de la gomme adraganth avec un peu d'eau ; mettez-y du café moulu & passé au tamis fin. Deux onces pour livre de sucre & une once de gomme. Mêlez le tout dans un mortier , jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable ; faites-en des pastilles de la forme que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le café grillé est un aliment échauffant , légèrement irritant , qui anime la circulation du sang & des autres humeurs , & augmente la sensibilité des nerfs , & la vivacité des opérations de l'esprit. Il convient aux personnes qui menent une vie sédentaire , à celles qui ont l'estomac foible , froid , paresseux , sujet aux glaires , aux gens très-gras , à ceux qui ne boivent que de l'eau , aux vieillards , sur-tout à ceux chez lesquels quelque symptôme a montré que la circulation est trop lente , ou qu'il se fait des engorgemens dans certaines parties ; mais cette boisson devient très-nuisible aux jeunes gens , à tous ceux qui ont les battemens du poulx très-fréquens , une ardeur interne ,

une chaleur sèche aux extrémités, de l'agitation durant la nuit, & des insomnies, qui sont sujets aux maux de nerfs, aux maladies inflammatoires, aux maux de tête, autres que les migraines, aux hémorrhagies, aux tremblemens & vertiges ou étourdissemens, à l'abondance & à l'âcreté de la bile; en un mot, l'usage journalier du café est une habitude qui peut abbréger beaucoup les jours & occasionner des maladies graves: ainsi on ne doit pas le prendre, sans avoir consulté son médecin.

CAILLE: oiseau de passage, connu, qui vient ici avec les vents chauds du printems, & qu'on ne trouve plus au mois d'Octobre. Il n'est bon à manger qu'avant & après la ponte. Il est fort gras & fort délicat, sur la fin de l'été.

Cailles à la braise. On les vuide & retrouffe proprement; on remplit le corps d'une farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, assaisonnée de sel, poivre, muscade & jaunes d'œufs crus. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de bœuf battues. Arrangez-y vos cailles, & mettez entr'elles un hachis de jambon crud, sel, poivre & bouquet de fines herbes; on couvre le tout de bardes de lard & tranches de bœuf; on couvre la marmite, & l'on fait cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris de veau ou d'agneau; passez au blanc avec champignons, truffes & crêtes; mettez vos cailles. Liez avec un coulis blanc, ou avec de la crème, & quelques jaunes d'œufs avant de servir. Si c'est un roux, mouillez le ragoût de jus, & liez avec un coulis de jambon & de veau, ou de perdrix, à défaut d'autres. Servez vos cailles arrangées dans un plat, le ragoût par-dessus.

Cailles à la broche. On les entoure d'une barde de lard & d'une feuille de vigne, & on les sert avec du jus d'orange, si on l'aime.

Cailles à la cendre. Flambez, vuidez par la poche de l'estomac, laissant les pates, & ôtant les ergots; faites refaire; foncez une casserole de veau & jambon;

jambon. Passez des truffes & champignons hachés au lard fondu; mettez-les dans la casserole; arrangez dessus des cailles, l'estomac en-dessous; mettez-y autant d'écrevisses entre les cailles; couvrez dessus comme dessous; assaisonnez convenablement. Au bout d'une heure, retirez les écrevisses, le ragoût étant cuit; tirez-les de la braise, dégraissez la sauce, & y remettez chauffer les écrevisses; & finissez comme les pigeons à la poêle. Servez avec un jus de citron.

Cailles à la poêle. Fendez vos cailles sur le dos. Faites une farce avec lard ratissé jambon crud haché, truffes, quelques foies gras, un jaune d'œuf crud; le tout mêlé; assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes; farcissez vos cailles de ce mélange haché; foncez votre casserole de bardes de lard, tranches de veau & de jambon; fermez bien exactement; faites suer sur des cendres chaudes, pendant deux heures. Retirez les bardes & tranches; finissez la cuisson de vos cailles sur le fourneau. Quand elles ont pris couleur, & que le jus s'attache à la casserole; retirez-les; dégraissez; mouillez ce qui reste attaché à la casserole de bouillon & jus. Passez au tamis; ajoutez du poivre concassé, jus de citron; versez sur vos cailles. On a donné ce procédé, parce que les pigeons, poules, perdreaux à la poêle s'accoutument de même.

Cailles au gratin. Prenez six ou huit cailles. Plumez, videz, & faites-les refaire dans la graisse. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez dessus les cailles, avec persil, ciboules, champignons hachés; & passez au lard fondu. Couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Retirez; dégraissez la sauce; mouillez d'un coulis clair, & dégraissez une seconde fois, si besoin est. Dressez vos cailles, la sauce par-dessus. Pour faire le gratin, prenez deux foies de volaille; hachez avec persil, ciboules, champignons, sel poivre, lard rapé & deux jaunes d'œufs pour lier le tout. Étendez

cette sauce sur le plat où vous devez servir, & laissez attacher sur un petit feu. Egouttez la graisse, & mettez vos cailles sur ce gratin avec un jus de citron.

Cailles aux choux, ou au coulis de lentilles. (Voyez Perdrix.)

Cailles. (Bisque de) Trouffez & passez-les au roux comme des poulets; empotez avec de bon bouillon, bardes de lard, bouquet garni, cloux & assaisonnement, tranche de bœuf battue, lard maigre & citron verd. Faites mitonner à petit feu. Garnissez comme la bisque de poularde. (Voyez Poularde.) Servez dessus un coulis clair de veau.

Cailles en compote. Trouffez & faites revenir une demi-douzaine de cailles. Passez-les ensuite avec un ris de veau blanchi & coupé en quatre; truffes champignons, jambon, beurre, bouquet, pincée de farine mouillée de bouillon; faites mitonner à petit feu; ajoutez un verre de vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraissez le ragoût; ôtez le jambon & le bouquet; dressez vos cailles, la garniture autour, la sauce dessus.

Cailles en furtout. (Voyez Beccaffines.)

Cailles. (Pâté chaud de) Videz, trouffez vos cailles, séparez les foies; battez leur l'estomac & les piqurez de jambon & de gros lard assaisonné avec sel & gros poivre, épices & fines herbes. Fendez-les par le dos & les farcissez avec leurs foies hachés, avec truffes & champignons, ciboules, fines herbes, sel & poivre pilés ensemble. Pilez du lard pour foncer votre pâté; formez-le à l'ordinaire; rangez-y vos cailles; garnissez du même assaisonnement, dont la farce est faite. Couvrez de bardes de lard; finissez à l'ordinaire, & mettez au four. Dégraissez lorsqu'il sera cuit; faites un ragoût de ris de veau, champignons & truffes, avec un coulis de perdrix, jetez dans le pâté, & servez.

Ceux de perdrix, poulets, alouettes, grives, pigeons, &c. se font de même.

Cailles. (Potage de) Faites cuire vos cailles blanchies dans de bon bouillon gras avec des fines herbes & quelques bardes de lard ; faites un coulis avec des blancs de volaille rôtis. Trempez-en votre potage, que vous aurez préalablement mitonné avec de bon bouillon clair ; rangez vos cailles sur le potage ; arrosez de bon jus. Pressez un jus de citron dans le restant du coulis, & jetez sur le tout, & garnissez autour de crêtes de coqs farcies, ou de ris de veau piqués & rôtis. Celui de perdrix se fait de même.

Cailles. (Ragoût de) Fendez vos cailles en deux, sans séparer les deux moitiés. Passez-les à la casserole, avec lard, sel, poivre, bouquet de fines herbes, quelques champignons, un peu de bouillon gras & farine frite. Laissez cuire le tout doucement avant de servir ; nourrissez ce ragoût de bon jus de mouton, & servez chaud.

Cailles. (Tourte de) Retrouffées, & bien nettes. Mettez-les sur une abaisse de pâte fine : ajoutez des ris de veau, champignons & truffes, par morceaux, lard rapé & moëlle de bœuf, sel, poivre, & fines herbes ; recouvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four. On peut encore farcir les cailles, en hachant les foies avec champignons, jambon, un peu de lard, ciboule & persil, sel, poivre, fines herbes ; & broyez ce mélange avec des jaunes d'œufs, pour lier le hachis, & finir la tourte, comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les cailles & caillereaux sont un manger fort délicat, très-leger, de facile digestion, & qui ne peut nuire, si ce n'est à quelques personnes qui ne digerent pas toutes les substances fort grasses.

CAILLEBOTES DE BRETAGNE. Ayez un pinte du meilleur lait, & si vous voulez, un peu de crème claire, avec deux ou trois onces de sucre que vous ferez tiédir sur un fourneau. Vous y mettrez ensuite, gros comme un pois de pressure, que vous détremperez dans deux cuillerées de lait avec une pincée de sel : passez le tout dans une serviette sur un grand

plat, & couvrez-le d'un autre. Etant froid & pris de bonne sorte, coupez le caillé par morceaux avec un couteau ; puis recouvrez le plat & posez-le sur le feu seulement pour le raffermir. Cela fait, tirez les caillebotes du petit lait, pour les mettre égoutter sur un tamis, & arrangez les dans une porcelaine : ayez de la crème douce, dans laquelle vous ferez fondre du sucre en poudre ; versez-la, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Voilà un de ces mets singuliers, qui ne conviennent qu'aux gens qui ont un excellent estomac & qui mènent une vie active. La partie blanche du lait & son acidité, causeroient aux personnes délicates des aigreurs ou dévoiements.

CAILLETEAUX RÔTIS. (Voyez *Cailles*.)

Cailleteaux au salpicon. Prenez six cailleteaux ; flambez-les, & faites-les refaire. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon, légèrement assaisonnées, un peu de lard fondu. Mettez vos cailleteaux, l'estomac en-dessus ; recouvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise à très-petit feu ; après quoi, dressez sur un plat, après les avoir bien essuyés de leur graisse. Pour le salpicon ; prenez champignons, ris de veau blanchis, coupés en dés, un bouquet de fines herbes ; passez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon. Mouillez d'un bon bouillon ; faites cuire, & dégraissez. Ajoutez sur la fin de la cuisson du coulis, quelques morceaux d'artichauts cuits & coupés en dés, avec des petits œufs blanchis ; le tout cuit & assaisonné de bon goût, servez dans ce salpicon vos cailleteaux.

CAISSE DE FILETS DE VIANDES MÊLÉES. Faites une farce fine avec blancs de volaille cuite, lard, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, sel, poivre ; le tout haché & lié avec six jaunes d'œufs ; foncez les caisses de cette farce ; mettez dessus vos filets de viandes que vous aurez. Couvrez-les de la même farce, que vous unirez avec du bœuf battu ; poudrez de mie de pain, &

faites cuire au four avec du papier dessus. Vos caisses cuites, dégraissez, mettez une bonne essence claire, & servez avec du jus de citron. On en fait d'*anguilles*, de *maquereaux*, de *merlans*, d'*écrevisses*. Voyez leurs articles respectifs.

CALVILLE. (Voyez *Pommes*.)

CAMPINE : Flambez & desosse une poularde ; & la coupez en quatre, enveloppez-la d'une farce fine ; roulez-la dans un linge ; faites cuire dans une bonne braise, & étant cuite & bien dégraissée ; servez avec un ragoût de crêtes.

CANAPÉ : faites griller des tranches de pain ; coupez-les par filets. Foncez un plat de fromage de Parmesan ; arragez dessus vos filers de pain roulés dans le fromage, & laissez quelque espace entr'eux. Lavez ensuite deux douzaines d'anchois, & les faites dessaler dans le lait. Arrangez-les ensuite en travers sur vos filets de pain. Arrosez le tout d'huile fine, & couvrez de Parmesan rapé ; mettez au four, jusqu'à ce que le tout soit cuit, & de belle couleur.

CANARD : oiseau aquatique. On en distingue de deux sortes ; le *domestique*, autrement le *barboteux* ; & le *sauvage*. Ce dernier est une espèce d'oiseau de passage, qui aime la saison froide, & qui ne vient dans ce pays-ci, que vers l'arrière-saison. Quelques-uns s'y arrêtent & y pondent ; mais cela est assez rare ; toutes les deux espèces fournissent un assez bon aliment ; mais il faut choisir les canards jeunes, tendres & gras. Le canard sauvage est d'un goût plus agréable que le domestique. Ses principes étant plus exaltés, il est aussi plus sain.

Canard à la braise aux navets. Prenez un canard sauvage ou domestique ; lardez-le de gros lard assaisonné. Foncez une marmite, comme il a été dit aux articles *Braise*. Mettez-y votre canard recouvert dessus comme dessous. Couvrez la marmite ; faites cuire feu dessus & dessous. Pour le mettre aux navets ; coupez des navets en dés, ou tournez-les en façon d'olives ; passez-les à la casserole au sain-doux. Quand

ils seront de belle couleur, égouttez-les ; faites les mitonner ensuite avec un bon jus. Liez avec un bon coulis. Egouttez votre canard ; servez dans un plat, votre ragoût de navets par-dessus. On peut encore, en évitant les frais d'une braïse, piquer le canard, le fariner, lui faire prendre couleur au lard fondu ; ensuite on le met dans la marmite avec un petit roux, qu'on mouille de bouillon, de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, girofle, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes ; on le sert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braïses.

Canard à la broche. Vuidez & flambez ; faites cuire sans le piquer ni le barder ; il se mange avec sel & poivre blanc.

Canard à la chicorée. Faites-la blanchir dans l'eau ; égouttez-la bien ; hachez-la grossièrement ; mettez-la dans une cass-rolle avec de bon jus ; faites mitonner à petit feu. Liez de coulis de veau & essence de jambon ; & servez par-dessus un canard cuit à la braïse.

Canard à la purée verte. Choisissez un bon & beau canard ; trouffez les pattes dans le ventre ; faites cuire à une bonne braïse : faites cuire des pois dans du bouillon ; passez-les à l'étamine ; joignez-y une essence de jambon. Si la purée n'est point assez verte, mêlez-y un peu d'épinars bien broyés. Servez le canard sur la purée.

Canard à l'Italienne. Trouffez un canard en poule ; faites blanchir, & cuire ensuite à une bonne braïse, & servez, après l'avoir égoutté, avec une sauce à l'Italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne.*)

Canard au céleri : s'accommode comme ci-dessus.

Canard au jus d'orange. Lorsqu'il est à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat, coupez-le en filets, sans les détacher de la carcasse ; mettez dessus du sel & du poivre concassé avec le jus de deux oranges ; renversez-le, & avec une assiette pressez-le. Présentez-le ensuite sur le fourneau ; retournez-le ensuite, & le servez chaudement dans son jus.

Canard aux anchois. On peut mettre les filets

détachés dans une sauce aux anchois & aux capres.

Canard aux cardons d'Espagne. Mettez du beurre frais, une pincée de farine, du sel & de l'eau dans une marmite; faites bouillir cette eau; mettez dedans vos cardons bien épluchés. Retirez-les à demi-cuits; faites-les égoutter. Passez-les ensuite à la casserole avec un coulis léger de veau & de jambon, où ils acheveront de cuire; sur la fin, jetez dedans comme une noix de beurre manié de farine; mettez sur le fourneau & remuez toujours; ajoutez un fiet de vinaigre, & servez par-dessus le canard cuit à la braise.

Canard aux concombres. Demi-cuit à la broche, coupez-le en filets sans détacher, & servez sur un ragoût de concombres. On peut de même servir le canard à la braise sur un ragoût de concombres, après l'avoir bien égoutté.

Canard aux huîtres. Faites un ragoût avec huîtres, truffes, ris de veau, ciboules hachées, persil, poivre, sel & bon beurre. D'une partie de ce ragoût, farcissez votre canard; ficellez-le, pour que rien n'en sorte; faites-le cuire à la broche, & servez-le avec le reste du même ragoût par-dessus, & coulis de champignons.

Canard aux olives. On peut le faire cuire à la braise ou à la broche. Passez deux ou trois petits champignons à la casserole; mouillez de bon jus. Liez d'un coulis clair de veau & jambon. Prenez des olives; ôtez le noyau; jetez-les à l'eau bouillante. Retirez-les ensuite, & faites-les égoutter; mettez les dans le ragoût préparé; faites-leur faire un bouillon dans ledit ragoût, que vous servirez sur votre canard. Les farcelles, poules d'eau & autres oiseaux de rivière, poulardes, poulets, chapons, perdrix aux olives, se font de la même manière.

Canard aux petits pois. Faites un ragoût de petits pois; passez à la casserole avec un peu de beurre & de farine, bouquet, poivre & sel; mouillez d'un bon

jus, & liez ensuite avec des jaunes d'œufs délayés dans la crème. Servez votre canard cuit à la braise & bien égoutté, dans un plat, votre ragoût de pois par-dessus. Les poitrines de veau à la braise, les terrines de tendrons de veau à la braise, les oisons & pigeons qu'on fait cuire de même, se servent aussi avec le même ragoût de petits pois.

Canard. (Coulis de) Pilez un canard rôti; faites rissoler de jambon & le mettez dans un pot avec une poignée de lentilles; faites cuire le tout avec un peu de girofle, sarriette, ail & ciboule: pilez ce mélange avec la chair du canard; passez-le ensuite à la éasse-rolé, au lard fondu; mouillez de jus de veau, & passez à l'étamine.

Canard en salmi. (Voyez Alouettes en salmi.)

Canard farci. Détachez la peau de la chair; levez l'estomac, farcissez-le de blanc de chapon & poularde; faites cuire à la braise, & servez avec tel ragoût que vous jugerez à propos.

Canard. (Pâté froid de) Piquez-le de gros lard bien assaisonné avec sel, poivre, fines herbes & épices; faites une farce du même assaisonnement; farcissez-en vos canards, & foncez l'abaisse de dessous du même assaisonnement. Mettez du lard & une feuille de laurier entre les canards; couvrez de bardes de lard par-tout; finissez le pâté à l'ordinaire; mettez au four; & lorsqu'il aura pris couleur, percez par-dessus, de peur qu'il ne crève. Au bout de quatre ou cinq heures, tirez-le; & étant à demi-froid, renversez-le sens-dessus-dessous, & le laissez refroidir. Servez pour entremets sur une serviette blanche.

Canard. (Ragoût de) Mettez cuire à demi à la broche, & achevez sa cuisson dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes, champignons, pointe de rocambole, fines herbes & assaisonnement convenable; on peut le servir garni de fricandeaux, ou autres garnitures.

Canard. (Sauce pour le) Prenez du jus de veau assaisonné de poivre & sel; mettez-y le jus de deux

Oranges; servez-vous-en pour les canards, farcelles, & autres oiseaux du même genre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des canards, canettes & canetons, élevée en belle eau, jeunes, tendres & bien cuits, est un manger agréable au goût, mais dont doivent s'abstenir les personnes délicates & toutes celles qui digèrent difficilement les viandes compactes.

CANDI. (Voyez *Abricots, Amandes, Cannelle, Jasmin, Jonquille, Orange, Sucre.*)

CANELAS: prenez avec deux poignées de farine, une de sucre en poudre, rapure de citron verd, deux jaunes & un blanc d'œuf frais; faites fondre gros comme un œuf de beurre fin dans un demi-verre d'eau; versez dans votre farine, & faites-en une pâte maniable, dont vous formerez une abaisse très-mince. Coupez-la en morceaux, que vous roulez sur des morceaux de canne de la longueur du doigt. Faites-les frire au sain-doux; égouttez-les & ôtez les bouts de cane. Remplissez de plusieurs sortes de marmelades; saupoudrez de sucre fin, & servez pour entremets ou garnitures.

CANNELLE: seconde écorce des branches d'un arbre commun dans l'isle de Ceilan. Elle est de couleur rougeâtre friable, d'une odeur agréable, d'un goût aromatique, & se roule en petits tuyaux. On en fait grand usage en cuisine, pour l'assaisonnement & à l'office.

Cannelle au candi. Coupez-la en filets minces; faites cuire au petit sucre, & l'y laissez refroidir pendant cinq à six heures; mettez dans des moules à candi; versez dessus du sucre cuit au soufflé, à moitié froid, & mettez à l'étuve, à une chaleur modérée: faites égoutter le sucre qui n'aura pas pris, & achevez de sécher à l'étuve sur le tamis.

Cannelle. (Bâtons de) Formez une abaisse très-mince de la pâte des pastilles de cannelle; découpez-la en petits quarrés longs, que vous roulerez sur

autant de petits bâtons de la grosseur d'une plume. Quand ils seront formés ; ôtez les bâtons , & faites sécher sur le tamis à l'étuve : si vous les voulez mettre au candi , bouchez-en les extrémités , & procédez comme à l'article ci-dessus.

Cannelle. (Conserve de) Mise en poudre : délayez-la avec un peu de sucre clarifié. Mettez-la ensuite dans du sucre cuit à la grande plume. Il faut demi-livre de sucre pour un gros de cannelle. Mêlez bien le tout , & dressez ensuite pour le besoin.

Cannelle. (Eau de) Prenez une once de cannelle bien pulvérisée , chopine d'eau , trois pintes & chopine d'eau-de-vie pour six pintes de liqueur. Mettez à l'alambic ; faites distiller à feu modéré ; tirez un peu de phlegme , parce que les esprits des épices ne s'èlevont que sur la fin de la distillation ; faites un syrop avec une livre & demie de sucre & trois pintes d'eau ; versez-y les esprits distillés ; passez à la chauffe pour clarifier.

Cannelle , (Autre eau de) pour boisson. Faites bouillir deux gros de cannelle dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre ; passez dans un linge , & laissez refroidir. Cette eau de cannelle est fort bonne pour les estomacs foibles & dans les coliques.

Cannelle. (Glace de) Faites infuser une once de cannelle pendant une heure à l'eau tiède. Faites-la blanchir ensuite , & laissez reposer sur la cendre chaude , en y faisant fondre environ une livre de sucre. Cette infusion passée , travaillez-la à la salbotière , & la faites glacer.

Cannelle. (Pastilles de) Sur une livre de sucre , mettez une once de gomme adraganth & une cuillerée à café de cannelle en poudre , & finissez comme les pastilles au café.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle est une écorce aromatique , échauffante , stomachique , cordiale , propre à fortifier l'estomac & faciliter la digestion , qui convient aux personnes

qui ont l'estomac froid ou relâché, & qui sont sujettes à la pituite, aux glaires, vents, dévoiement, maux de nerfs, &c.

CANNELONS GLACÉS. (*Voyez Abricots, Café, Chocolat, Crème, Fraises, Framboises, Pêches, Verjus.*)

CANNETON DE ROUEN à l'échalotte. Choisissez-le gras, & le faites cuire à la broche à petit feu; enveloppé de papier; hachez des échalottes très-menu; mettez-les dans une bonne essence, que vous servirez sur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen au jus d'orange. Choisissez le plus blanc & le plus gras; faites refaire & cuire à la broche sans bardes ni papier. Il ne faut pas qu'il soit trop cuit. Retirez & coupez les filets; sans détacher; & dans les ouvertures, mettez sel & gros poivre, & jus d'orange par-dessus.

Canneton de Rouen glacé. Prenez un canneton; piquez-le de petit lard; faites le blanchir & cuire avec du bouillon, bouquet & tranches de jambon; glacez-le comme un fricandeau; finissez-le de même, & servez avec un jus d'orange.

CANNETES AUX POINTES D'ASPERGES. Prenez des cannettes; trouffez-les en poulets; faites-les blanchir; ficellez-les, & faites cuire dans une bonne braise. Prenez des sommités, ou pointes d'asperges; faites-les blanchir, & achevez de cuire dans un bon bouillon. Retirez-les, & mettez dedans une essence de bon goût; servez sur les cannettes.

Cannettes aux pois. Faites-les cuire, comme ci-dessus. Passez des pois avec un morceau de beurre; mouillez moitié jus & moitié bouillon; liez d'un coulis, & servez sur vos cannettes. Vous pouvez encore faire cuire les cannettes avec les pois; elles n'en seront que meilleures; mais elles n'auront pas une mine si appétissante que de l'autre manière.

CAPILAIRE: on en connoît de plusieurs sortes. Ceux qu'on emploie le plus ordinairement sont celui de Montpellier & celui de Canada. Ce dernier perd

sûrement beaucoup de sa qualité aromatique dans le trajet ; car il est fort inférieur au nôtre en bonté, & notamment à celui des montagnes de la haute Bourgogne, où il est réellement d'une espèce supérieure à ceux qu'on emploie le plus communément, même celui de Montpellier. On en fait un syrop d'un grand usage.

Capillaire. (Syrop de) Prenez du meilleur capillaire, le plus odorant & de l'odeur la plus suave, fera incontestablement le meilleur de quelque pays qu'il soit, & doit avoir la préférence. Versez dessus de l'eau bouillante, & le laissez infuser douze heures dans un vaisseau bien bouché ; passez cette infusion & la mettez dans du sucre cuit au cassé. Clarifiez-le avec des blancs d'œufs fouettés ; écumez, jusqu'à ce que le syrop soit bien clarifié & qu'il monte à une chaleur douce. Laissez refroidir, & mettez en bouteilles. Pour trois pintes & demi, au plus, il faut deux onces de capillaire, quatre pintes d'eau, & six livres de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le capillaire est une plante astringente, fortifiante, légèrement apéritive, vulnéraire & sudorifique, dont l'usage convient dans les maladies catarrhales, la phthisie, les ulcères internes, les obstructions légères.

CAPILOTADE : sauce qu'on fait à des restes de volailles ou pièces de rôti dépecées. Mettez du beurre dans une poêle, avec les viandes découpées par morceaux, sel, écorce d'orange, poivre & autres épices, ciboules & persil hachés, croûtes de pain, bouillon, ou eau, capres ; faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce que la sauce soit liée ; & sur la fin, mettez un filet de vinaigre ou verjus, & rapez par-dessus de la muscade avec de la croûte de pain.

Capilotade. (Autre) Prenez un poulet rôti ; découpez-le & le mettez dans un plat avec de l'eau ou du bouillon, ou un peu de vin trempé, parce

que le vin durcit les viandes , sel & poivre , girofle ou écorce d'orange , chapelure de pain. Faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajoûtez un filet de verjus , ou jus d'orange , ou de citron.

CAPRES : boutons ou fleurs qui viennent aux sommités des branches du caprier , arbre qu'on cultive en Provence , sur-tout du côté de Toulon. Il ne faut pas que les boutons soient épanouis pour les confire , comme on sçait , dans l'eau & le sel. Il faut les choisir tendres , vertes , bien confites , & de bon goût.

Capres. (Sauce aux) Prenez essence de jambon ; mettez-la dans une casserole avec des capres , que vous divisez avec le couteau en trois ou quatre ; assaisonnez de poivre & sel , & servez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les capres sont un assaisonnement sain , stomachique , & qui facilite la digestion : mangées en quantité , elles sont apéritives , desobstructives , antiscorbutiques.

CARAMEL : on dresse sur une assiette ou dans un compôtier ce que l'on veut. On fait cuire du sucre au caramel , ce qui est sa plus forte cuisson ; on le verse tout chaud dans un entonnoir : si le trou est gros , on y met une cheville , pour que le sucre ne coule que de la grosseur qu'on le veut ; & on forme , par le moyen de ce sucre , qui se sèche presque aussitôt qu'il est tombé , une sorte de roseau ou de filigrane , qui sert à masquer des fromages ou le fruit qu'on a rangé dans les compôtiers.

Caramel. (Autre) Prenez du fruit crud ou confit à l'eau de-vie. Retournez-les dans le caramel , étant sec , dressez & servez.

Caramel mêlé. Frotez d'huile fine , des feuilles d'office ; arrangez dessus toutes sortes de filets de confitures sèches ; couvrez - les d'un filigrane de caramel. Lorsque le caramel sera sec ; retournez & masquez de l'autre côté , comme du premier. Faites sé-

cher de même, & servez dans vos corbeilles ou gobelets.

Caramel. (*Vases & figures au*) Ayez des moules de ce que vous voulez faire. Huilez-les d'huile & sans odeur; ficellez ensuite vos moules, les enveloppez d'un torchon. Prenez-les de la main gauche & de la droite, versez du sucre dedans cuit au cassé; roulez votre moule dans tous les sens, pour que le sucre se trouve également répandu dans tout l'intérieur du moule. Laissez refroidir; ôtez des moules: pour que vos figures soient bonnes; il faut qu'elles soient creuses & transparentes.

(*Voyez Abricots, Amandes, Amandes, Cerises, Fraises, Marrons, Oranges, Pêches, Poires au caramel.*)

CARBONADE, ou GRILLADE: pièce de viande rôtie sur le gril. Prenez une pigeonneau, ou autre volaille; fendez-le le long de l'estomac; ouvrez-le, & saupoudrez en dedans de mie de pain, sel & poivre mêlés. Mettez sur le gril; faites une sauce avec vinaigre, échalottes, ou oignons hachés menu. On peut faire cuire de même des tranches de viandes crues, coupées minces & battues, pour les attendrir, qu'on peut piquer de cloux de girofle & feuilles de laurier; il ne faut pas les laisser trop cuire. On les sert avec une sauce douce. (*Voyez Sauce.*)

Carbonade de mouton. Passez des tranches minces de mouton, saupoudrées de sel & poivre & mie de pain, dans une casserole au lard fondu: faites-les bien rissoler. Faites frire de la farine dans votre roux, & servez sur vos carbonades votre roux lié avec du jus de champignons; garnissez de pain ou persil frit.

CARDES: il y en a de deux sortes, de poirée & d'artichauts. Celles de poirée sont les grosses côtes dépouillées des feuilles & des cuticules. Celles d'artichauts sont de même; mais beaucoup plus grandes. Les plus blanches & les plus épaisses, dans les deux espèces, sont les meilleures.

Cardes d'artichauts. Otez les filandres; coupez en morceaux, & faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. Faites une sauce au beurre roux avec jus de bœuf, sel & poivre, que vous lierez avec farine frite. Dressez-les sur un plat, & faites-leur prendre couleur avec une pelle rouge. Au lieu de jus, on peut raper du fromage dans la sauce. Les cardes de poirée peuvent s'accommoder de même.

Cardes de poirée. Épluchez & coupez en morceaux d'une certaine grandeur; faites-les blanchir, & les mettez dans une casserole, avec de bon jus, de la moëlle de bœuf, un peu de Parmesan rapé. Assaisonnez convenablement, & faites mijonner; finissez avec un filet de vinaigre. On les accommode encore comme les cardons.

CARDON D'ESPAGNE : plante potagere, connue, & d'un usage commun; épluchez & coupez, comme ci-dessus, & faites blanchir & achevez, comme ci-dessus, pour les cardes de poirée.

Cardons à dame Claude. Épluchez, coupez, faites blanchir; faites cuire avec bouillon gras, jus de bœuf, sel & poivre, bouquet de fines herbes; servez chaudement pour entremets. On les sert aussi à la sauce blanche avec bon beurre frais, sel & poivre & un filet de vinaigre, deux jaunes d'œufs délayés: cette dernière façon est pour les jours maigres.

Cardons. (Ragoût de cardons d'Espagne.) Voyez *Canard aux cardons d'Espagne*. Le ragoût des montans des cardes se fait de la même manière que celui-là.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces diverses especes de cardes & cardons sont un aliment assez aisé à digérer, rafraîchissant, apéritif, propre à tenir le ventre libre quand on en mange beaucoup & souvent: l'excès seul des assaisonnemens, peut rendre ce légume nuisible.

CAROTTE : plante potagere, dont la racine est d'un grand usage en cuisine. Sa graine est aromati-

que, comme celle des *daucus*, dont cette plante est une espece.

Carottes. (Potage de) Ayez de l'eau bouillante; ce qu'il en faut pour faire un grand plat de potage, demi-livre de beurre frais; sel & demi-litron de pois secs, trois ou quatre carottes épluchées & bien nettes; par morceaux; faites cuire. Une heure avant de dresser; mettez de l'oseille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, racine de persil, ciboules, oignons, une pincée de sarriette, deux ou trois cloux de girofle. Faites mitonner le tout, & dressez le potage.

Carottes. (Ragoût de) Coupez-les & les tournez; faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & ensuite à la casserole dans de bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & sel. Liez la sauce avec un peu de coulis, & servez avec telle viande que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carotte est une racine apéritive, légèrement sudorifique & saine; & c'est, avec raison, qu'on l'emploie comme assaisonnement, plutôt que comme aliment: elle perd son suc dans la cuisson, & laisse le plus souvent une substance sèche.

CARPE: poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures doivent être bien nourries, grosses, d'une couleur dorée. Le mâle a la chair plus ferme. Celles de rivière valent mieux que celles d'étangs; & parmi celles de rivière, il faut préférer celles qui vivent dans une eau plus claire & plus vive.

Carpe à la hussarde. Ouvrez votre carpe le moins qu'il se pourra en la vidant; mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, & assaisonné de bon goût; faites mariner la carpe, avec fines herbes hachées, huile fine, laurier, thym, basilic, & quand elle aura pris le goût, faites cuire sur le gril, & servez avec une remolade. Les brochet, truite, perche, tanche, s'accoutument de même.

Carpe à l'étuvée. Prenez une ou plusieurs carpes; coupez

coupez-les en tronçons. Gardez le sang. Mettez ces tronçons dans un chaudron, avec du vin assaisonné de sel, poivre, girofle, écorce d'orange, oignons; faites bouillir sur le feu, jusqu'à ce que la sauce commence à tarir; mettez du beurre manié de farine, & le sang, pour lier la sauce; ajoutez un filet de vinaigre.

Carpe à l'étuvée à l'Italienne. Coupez par tronçons, & mettez dans une casserole, avec persil, ciboules & champignons hachés, de l'huile fine, chopine de vin blanc, sel & poivre; faites cuire à grand feu, & servez à courte sauce.

Carpe à l'étuvée au blanc. Coupez, comme dessus; faites mariner avec une chopine de vin blanc, sel & poivre. Passez à la casserole des champignons en dés, une douzaine d'oignons blancs, blanchis, bouquet de fines herbes, bon beurre, & mouillez le tout de bouillon. Quand le tout est à moitié cuit, mettez vos tronçons avec la marinade; & quand le tout est cuit, liez la sauce avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe au court-bouillon. Otez les ouïes; videz & mettez au bleu, comme le brochet. Faites-la cuire ensuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, sel, poivre & girofle. Servez à sec, garnie de persil verd.

Carpe au demi-court-bouillon. Coupez une carpe en quatre, sans l'écailler. Faites-la cuire au vin blanc ou rouge, verjus, vinaigre, sel & poivre, muscade, cloux de girofle, ciboules, laurier, beurre roux, écorce d'orange. Faites consommer tout le bouillon, & mettez des capres en dressant.

Carpe aux champignons. Prenez une belle carpe; faites-la cuire avec de l'eau, un peu de vin, sel & poivre. Dressez-la dans un plat à sec, & mettez dessus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichauts, beurre frais; le tout assaisonné de sel, poivre, fines herbes en bouquet, & garni de croûtons frits.

Carpe. (*Entrée de*) Ecaillez, vuidez, & incisez une belle carpe; frottez-la de beurre fondu, & saupoudrez de sel menu. Faites-la griller, & servez dessus un ragoût de champignons, inoussérons, laitances & culs d'artichauts. Mettez dans la sauce, en cuisant, des croûtons de pain frits, avec oignons & capres; & garnissez de croûtons frits en servant, le ragoût par-dessus.

Carpe en filets. Coupez-la par tronçons; formez des filets; mettez-les mariner; & trempez les dans une pâte claire, pour les faire frire; & servez garnis de persil frit.

Carpe en filets à la sauce blanche. C'est de faire une liaison de carpe avec une mie de pain pilée, qu'on passe à l'étamine, après l'avoir fait bouillir quelques tours avec du coulis ou bouillon de poisson. Dans cette sauce, on fait mitonner les filets assaisonnés de champignons, sel, poivre & fines herbes en paquet.

Carpe en fricassée de poulets. Coupez-la par tronçons; mettez à la casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons hachés, chopine de vin blanc, sel & poivre; servez à courte sauce.

Carpe en matelote avec d'autres poissons. (*Voyez Matelote.*)

Carpe farcie. Fendez une belle carpe par le dos; séparez la chair sans intéresser la peau & la grosse arête. Faites de cette chair & de celle d'anguille, assaisonnées de sel, poivre, beurre frais, fines herbes, champignons, girofle, muscade, & thym & laitances, un hachis bien fin. Farcissez-en votre peau, & reconsez-la proprement; mettez au four, avec du beurre roux, du vin blanc & purée claire. Étendez par-dessus du beurre frais, manié de farine fine & persil haché; servez garnies de laitances & champignons frits. On peut encore la mettre farcie, comme dessus, dans une casserole, avec beurre frais, bouillon de poisson, ou purée claire, farine frite & assaisonnement convenable, & servir garnie de ce qu'on jugera de plus convenable.

Carpe frite. Votre carpe bien écaillée & vidée ; ouvrez-la par le dos , & mettez dans une friture bien chaude ; quand elle sera cuite & de belle couleur , égouttez-la & saupoudrez de sel.

Carpe grillée. Marinée & grillée , comme dessus , faites une sauce avec beurre roux , capres , anchois , citron verd & vinaigre. Assaisonnez de sel , poivre & muscade : on peut y faire une sauce blanchi ordinaire , ou bien faite avec beurre frais , sel , poivre , persil , ciboules hachés menu , bouillon de poisson ou purée claire ; le tout passé à la casserole , qu'on met sur la carpe avec un jus d'orange.

Carpe grillée à l'oseille. Ciselez votre carpe sur les côtés , & faites mariner avec beurre fondu , sel & poivre. Mettez sur le gril , & servez avec un ragoût d'oseille , laitue , cerfeuil cuits avec du beurre & de bon bouillon ; assaisonnez comme il convient & liez avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe. (Hachis de) Ecorchez & prenez la chair ; hachez-la avec sel , poivre & fines herbes , champignons , laitances & culs d'artichauts. Le hachis fait , passez-le dans une casserole au blanc. Ajoûtez-y du bouillon de poisson ou de la purée claire ; laissez-le bien mitonner ; & servez , pour entrée , avec un jus de citron , garni de champignons frits , ou capres , ou andouillettes de poisson.

Carpe. (Paté de) Habillez & lardez de lardons d'anguille bien assaisonnés une belle carpe ; faites une abaisse de sa longueur ; dressez , couvrez d'une autre abaisse. Faites cuire à petit feu ; & au milieu de la cuisson , mettez-y un verre de vin blanc.

On peut aussi farcir la carpe , comme on l'a dit à l'article *Carpe farcie* , & jeter dans le pâté un ragoût d'huitres bien dégraissé. (Voyez *Huitre* .)

Carpe. (Ragoût de) Lardez votre carpe de gros lardons d'anguilles , & la passez au beurre roux avec un peu de farine frite , champignons , fines herbes , sel & poivre , muscade , citron verd , & un verre de vin blanc ; quand elle sera cuite , ajoûtez au ragoût

goût des huitres fraîches & des capres. Laissez mijonner un moment , & servez garni de persil frit.

Carpe. (*Tourte de hachis de*) Faites un hachis de carpe , comme il a été dit à l'article *Hachis de carpe*. Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage , garnissez-la de hachis. Couvrez d'une seconde abaisse , bordez , dorez d'œufs battus ; mettez au four , ou sous un couvercle de tourtiere ; degreaissez & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carpe nourrie en belle eau , grosse , grasse & bien cuite , est un aliment sain , de bon goût , & de facile digestion , qui convient à toutes les constitutions , & qu'on peut donner aux gens délicats & aux convalescens , à qui on a permis de manger , principalement quand elle est grillée.

CARRÉ DE MOUTON. Piquez-le de persil , & le mettez à la broche ; servez avec jus de citron & de mouton , après l'avoir pané , de mie de pain , sel & poivre.

Carré de mouton. (*Autre apprêt du*) Faites-le cuire au pot , trempez-le ensuite dans une pâte à beignets faites-le frire avec du lard frit. Servez avec verjus , sel & poivre blanc. Ces deux manieres sont pour hors d'œuvre.

Carré de mouton en entrée. Faites-le griller coupé en côtelettes. Trempez vos côtelettes dans du beurre frais fondu. Assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules , champignons hachés fin. Panez les côtelettes ; & pendant qu'elles cuisent sur le gril , arrosez-les d'un peu de beurre , & servez à sec.

Carré de mouton en terrine à l'Angloise aux lentilles. Coupez-le en côtelettes : faites cuire avec bon bouillon , très-peu de sel , bouquet. Faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine , avec du bouillon ; passez-les en purée. Mettez les côtelettes dans cette purée , & les faites mijonner avec leur assaisonnement , si votre coulis est trop clair. Prenez ensuite une terrine qu'on puisse servir sur table , &

qui souffre le feu. Mettez vos côtelettes avec la moitié de votre coulis ; couvrez de mie de pain grillée d'un côté. Mettez la terrine au four , pour une heure ; & quand vous servirez , mettez dessus le reste du coulis. On sert encore le carré de mouton à la braise avec un ragoût de petits oignons , ou à la *chicorée* , aux *concombres* , aux *navets* , en *hochepot* , en *haricot glacé*. [Voyez aux articles respectifs ces differens procédés.]

On peut servir aussi le carré de mouton ,

à la broche , piqué	aux navets ,
de petit lard ,	aux oignons ,
à la <i>chicorée</i> ,	en <i>hochepot</i> ,
à la poêle ,	en <i>crépine</i> ,
à la <i>ravigote</i> ,	en <i>haricot</i> ,
au gratin ,	en <i>tourte</i> ,
aux <i>concombres</i> ,	<i>glacé</i> .

(Voyez ces divers articles.)

CASSES-MUZEAU : espece de pâtisserie. Prenez des morceaux de moëlle de bœuf d'environ un pouce ; échaudez-les à l'eau bouillante. Retirez & laissez égoutter ; saupoudrez de sucre avec un peu de sel & de cannelle en poudre , ou fines épices. Faites de petites abaisses de feuilletage ; mettez sur chacune un morceau de moëlle & un de sucre assaisonné comme ci-dessus. Recouvrez de la même abaisse , en la repliant & fondant les bords. Faites-les frire dans le beurre ou le sain doux sans remuer : faites égoutter , & poudrez de sucre fin.

CASSEROLE : pain farci & cuit dans une casserole avec les assaisonnemens ordinaires. Prenez un pain mollet dont la croute soit belle ; percez-le par dessous ; ôtez-en la mie , & le farcissez avec un bon hachis de poulers rôtis , ou autres volailles bien cuites : passez-le à la casserole avec de bon jus & avec l'assaisonnement convenable. Farcissez-en votre pain , avec quelques croutes de pain ; achevez de remplir votre pain du hachis. Foncez une casserole

de barbes de lard ; mettez dessus le pain du côté où vous avez fait entrer le hachis ; faites-le mitonner avec un bon jus , sans presser , pour que le pain reste entier. Retirez-le adroitement ; servez-le dans un plat , & par-dessus un ragoût de ris de veau , truffes , cels d'artichauts & pointes d'asperges.

Casserole au Parmesan. Le pain préparé , comme dessus , on met dedans un peu de Parmesan ; & quand il a été mitonné & dressé , on le poudre de Parmesan rapé ; on lui fait prendre couleur au four , & on le sert garni autour d'un ragoût quelconque.

CASSIS : arbruste qui ressemble par sa feuille , sa forme , & son fruit , au groseillier , dont il est une espèce. On a fait autrefois usage de toutes les parties de cet arbruste ; actuellement on n'en emploie que le fruit.

Cassis. (Ratafia de) Prenez du fruit dans sa parfaite maturité ; écrasez-le , exprimez le jus ; mettez autant de pintes d'eau-de-vie que de jus , & sur chaque pinte un quarteron de sucre. Quand le sucre sera bien fondu , vous l'assaisonnerez avec l'esprit distillé des quatre épices ; mais il faut le clarifier préalablement , pour que l'esprit des épices ne s'évapore pas dans la clarification.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Au commencement de ce siècle , le cassis a été regardé , pendant quelques années , comme un remède universel ; & on a dit aussi mal-à-propos , que de cent malades de tout genre , il en soulage au moins quatre-vingt-dix. L'enthousiasme où l'on étoit , a fait employer toutes les parties de cet arbre ; & on les a vanté comme des puissans médicamens ; mais cependant toutes n'ont que fort peu d'efficacité. Les feuilles , le bois , l'écorce , sont légèrement astringens , & par-là un peu stomachiques & un peu apéritifs. La plûpart des effets qu'on leur a attribués , ont été produits par les vertus de l'eau que les formes d'infusion & de décoction ,

sous lesquelles on le prenoit , donnoient lieu de boire en abondance : d'autres succès étoient dûs à l'eau - de vie , au sucre & aux autres substances avec lesquelles on mettoit quelque partie du cassis. Aujourd'hui on ne fait plus de cas que des fruits auxquels on attribue encore trop de vertu ; & pour apprécier les choses ce qu'elles valent , je dois dire que l'arbrisseau , dont il s'agit ici , est une espece de groseillier , & que le fruit est une groseille noire , qui , par son acidité & sa legere astringtion , est un peu stomachique & apéritif.

CASSONNADE : sucre en poudre grossiere , auquel on n'a pas donné la préparation qui le blanchit , le durcit & le met en pain. On l'emploie aux mêmes usages que le sucre. Elle sucre même davantage. Les confitures & les syrops dans lesquels on l'emploie , sont moins sujets à se candir que ceux où l'on se sert du sucre.

CASTROLE. Faites cuire telle viande que vous voudrez à la braise ; après l'avoir égouttée , dressez-la sur un plat , & mettez autour du riz bien cuit avec de bon bouillon bien nourri avec du lard. Versez sur le tout un peu de lard fondu : unissez avec un couteau ; de sorte que cela forme une espece de gâteau bien rond. Faites cuire au four bien chaud , pour que la croûte soit croquante & dorée ; égouttez la graisse & servez à sec.

CEDRAT : fruit de l'arbre du même nom , qui est une espece de citronnier ; mais ce fruit avec les propriétés du citron a un parfum beaucoup plus agréable. Ce fruit s'emploie en confitures & dans la distillation , & est l'un des meilleurs , dont on fasse usage pour ces deux parties.

Cedrat. (Aigre de) Prenez la pulpe de ce fruit , ou à son défaut celle de limons ou de citrons ; ôtez-en les pépins , & mettez-les en quartier. Faites cuire du sucre à soufflé une livre pour douze cedrats Jetez-y cette pulpe & la faites cuire jusqu'à ce que le sucre revienne à perlé ; passez au tamis avec

expression, & mettez cette liqueur en bouteilles lorsqu'elle sera refroidie. Un peu de cette liqueur bien mêlée dans suffisante quantité d'eau est très-rafraichissante. On peut la faire prendre à la glace, comme toutes les autres de même nature.

Cedrat blanc. (Eau de) Pour six pintes de cette liqueur, employez les zestes de deux beaux cedrats, quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic. Distillez à feu modéré, sans tirer de phlegme; mettez pour le syrop deux pintes & demi d'eau, quatre livres de sucre & demi-livre de cassonnade pour engraisser la chauffe & pour que la liqueur se clarifie mieux; le sucre le plus fin est le meilleur pour cette liqueur, dont la limpidité est l'un des plus grands mérites. Si vous employez la quintessence au défaut du fruit, vous en mettez de soixante à soixante & dix gouttes. Lorsqu'elle est de bon choix, elle supplée très-bien au fruit; on peut juger de ses qualités par le parfum qu'elle exhale, en en mouillant son doigt & le frottant sur le dessus de la main.

Cedrat. (Conserve de) Rapez de l'écorce de cedrat dans telle quantité que vous jugerez à propos de sucre cuit à la grande plume; mêlez-le bien; jetez-y quelques gouttes de jus de citron, mêlez encore & versez dans les moules. Etant froid coupez cette conserve par morceaux, pour la servir au besoin.

Cedrat. (Pastillage de) Rapez de l'écorce de cedrat comme ci-dessus. Passez-la au tamis fin; formez-en une pâte, maniable en la mêlant avec du sucre & de la gomme dissoute, & de cette pâte vous formerez vos pastillages de quel dessein vous voudrez, & les ferez sécher à l'étuve; tous les pastillages de fruit d'odeur se font de même.

Cedrat. (Quintessence de) Comme cette quintessence ne peut être parfaite qu'autant que le fruit est frais cueilli, & à son point de maturité, sans meurtrissure, on ne peut guères la faire, que

dans le pays même d'où nous vient le fruit ; mais pour les gens du pays , qui voudroient tirer de ce fruit de bonne quintessence , il est bon d'observer qu'il ne faut pas le cueillir dans la sève , parce que le fruit est moins par umé. On leve , le plus légèrement qu'il est possible , l'écorce jaune sans mélange de blanc ; on met ces zestes dans un entonnoir de verre sur une bouteille : on a soin de bien boucher l'entonnoir par le haut ; & la quintessence en distille toute seule , jusqu'à ce que les zestes n'en aient plus ; & par ce procédé tout simple , on en tire tant qu'on veut , selon la quantité de fruit qu'on a à y employer.

Cedrat rouge (Eau de) ou Parfait amour. C'est la même recette & le même procédé , que pour l'eau de cedrat blanc , sauf la couleur rouge qu'on y met. (Voyez Couleur.) On observera cependant de diminuer sur l'eau du syrop ce qu'on en aura employé pour faire la couleur.

Cedrats verts en bâtons ou quartiers. Ils nous sont apportés du pays confits ou liquides ; & lorsqu'on veut les mettre au sec , on les égoutte de leur premier syrop : on fait cuire du sucre à la grande plume , où on les met ; après y avoir fait un bouillon couvert , on les ôte de dessus le feu , & l'on fait blanchir le sucre , en l'amenant peu-à-peu contre les bords de la poêle ; votre fruit y étant passé , vous le faites égoutter sur un clayon , & il y prend la glace.

OBSERVATION MÉDECINALE

Le cédrat est une espece de citron , & en a les vertus. (Voyez Citron.)

CÉLERI : plante potagere , qui n'est autre que l'ache cultivée. On le mange en salade avec sel , poivre , huile & vinaigre , ou à la remoulade.

Céleri. (Crème au) Mettez deux pieds de céleri bien lavés à la casserolle avec un demi-septier d'eau ; faites-les bouillir un bon quart d'heure. Passez-les au tamis. Mettez cette eau dans une casserole avec

une pinte de crème, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la coriandre, un peu de cannelle, de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire à moitié, & laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle approche d'être tiède. Hachez-y des gésiers bien lavés, pour la faire prendre; passez le tout à travers une serviette dans un plat que vous mettrez sur la cendre chaude; couvrez-la d'un autre plat sur lequel vous mettrez d'autres cendres chaudes. Quand votre crème sera prise, mettez-la refroidir sur la glace.

Céleri. (Nompaille de) Faites sécher de la graine de céleri à l'étuve; pilez-la ensuite en poudre très-fine; menez-la sur le tonneau avec du sucre fin: vous le pouvez charger à volonté comme l'anis, & le colorer selon votre goût.

Céleri. (Ragoût de.) Prenez des pieds de céleri bien épluchés; faites-les cuire dans une eau blanche; pressez-les ensuite, & les faites cuire à la casserole avec coulis clair de veau & jambon que vous ferez mitonner à petit feu. Liez ensuite votre ragoût sur le feu, avec du beurre manié d'un peu de farine, & remuez jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajoutez un filet de vinaigre. Ce ragoût sert pour toutes les entrées au céleri.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le céleri est une racine aromatique, échauffante, stomachique, apéritive: elle favorise la transpiration, augmente l'appétit, remédie au relâchement de l'estomac & des intestins, aide la digestion, chasse les vents ou flatuosités, prévient la putridité des humeurs. Il perd une partie de son efficacité quand il est cuit dans l'eau: cependant nous ne pouvons pas recommander aux personnes délicates, & dont l'estomac ou les liqueurs digestives n'ont pas beaucoup de force, de manger du céleri crud, parce qu'elles ne le digéreroient pas, & dès-lors il leur nuirait.

CERCIFIS: racine potagere. On en cultive de deux espèces; l'un qu'on appelle *cercifis simple*.

ment, & l'autre *cercifis d'Espagne*, ou *scorfonère*. Tous deux sont un bon aliment : il faut les prendre tendres, charnus, faciles à rompre. La manière la plus ordinaire de les apprêter est de les ratisser, de les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils cedent à la pression des doigts, & on les assaisonne avec sel, poivre, beurre ou crème. On les couvre encore de farine, ou on les trempe dans une pâte à beignets, & on les fait frire. On les mange aussi au vinaigre & à l'huile, après les avoir fait cuire à l'eau, comme ci-dessus. Ils sont très-sains.

OBSERVATION MÉDICINALE.

Le *cercifis* est une racine nourrissante, adoucissante, apéritive, aisée à digérer, légèrement échauffante, qui, étant bien cuite, convient presque à tout le monde.

CERF : bête fauve dont la chair est assez bonne, quand il est jeune ; mais elle est sèche & coriace, lorsque le cerf est vieux.

Cerf en civet. Coupez par morceaux ; piquez de gros lard ; assaisonnez. Passez vos morceaux à la casserole au lard fondu ; empotez-les avec du bouillon, vin blanc ou rouge, laurier, citron verd, bouquet, assaisonnement ordinaire, & faites mitonner. Liez la sauce avec farine frite, un bon coulis & filet de vinaigre. Le chevreuil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf. (Gelée de cornes de) Prenez de la raclure des grandes cornes de cerf. Faites-la bouillir dans une certaine quantité d'eau, jusqu'à ce que ce mélange ait acquis une consistance de gelée ; passez & exprimez fort le marc. Battez un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; mettez dans la gelée avec ce qu'il faut de sucre & un peu de cannelle. Faites bouillir le tout légèrement, pour clarifier ; coulez de nouveau, & laissez reposer. Cette gelée est un restaurant. Elle fortifie, à ce que l'on prétend, l'estomac, résiste à la malignité des humeurs ;

arrête les diarrhées , les vomissemens & crachemens de sang.

Cerf. (Pâté de) Lardez un morceau de cerf de gros lard , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes & épices. Faites une pâte bise sur votre abaisse ; mettez du lard pilé , laurier & bon assaisonnement ; recouvrez & dorez avec des jaunes d'œufs ; faites cuire , pendant trois ou quatre heures ; retirez-le ensuite de peur qu'il ne creve. Vous le reboucherez , en le tirant du four. Les pâtés de sanglier & de chevreuil se font de même , si ce n'est qu'il faut les assaisonner moins & les faire cuire moins long-tems.

Cerf. (Ragoût de) Lardez de gros lard , avec sel & poivre ; passez à la casserole , avec lard fondu ; faites cuire avec du bouillon , deux verres de vin blanc , sel , muscade , fines herbes. Laissez cuire long-tems ; ajoutez capres & anchois ; liez d'un bon coulis , & servez avec un jus de citron.

Cerf rôti à la Bourguignone. Lardez la longe ou l'épaule de gros lard ; assaisonnez de sel , poivre , muscade & girofle pilé. Faites-la tremper , pendant trois ou quatre heures , dans du vin blanc , verjus , sel , bouquet , un peu de citron verd , quelques feuilles de laurier ; mettez à la broche , & arrosez de sa marinade ; quand elle sera cuite , mettez-la dans ce qui sera tombé dans la lèche-frite , qu'on appelle son *dégout* , avec un bon coulis , pourlier la sauce , capres , vinaigre ou jus de citron , & poivre blanc. Le chevreuil , la biche , le daim , le faon de daim se servent de même.

Cerf rôti à la Bourguignone. (Autre maniere de) Piquez bien menu une longe ou épaule : enveloppez-la de papier , & la faites cuire à la broche. Faites une sauce avec un bon coulis , essence de jambon , capres , anchois ; & mettez , en servant , un filet de vinaigre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du cerf ne convient qu'à ceux qui ont un excellent estomac , quelque tendre qu'elle soit ;

& les personnes délicates feront bien de s'en abstenir, de quelque maniere qu'on l'ait préparée & assaisonnée.

CERFEUIL: plante d'un grand usage en cuisine; dont l'odeur & le goût sont agréables.

Cerfeuil. (Crème de) Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé; mettez-le dans une casserole avec de l'eau: faites-le bouillir un bon quart d'heure; passez au tamis; faites réduire à deux cuillerées; mettez-y une chopine de crème, demi-septier de lait, un quarteron de sucre, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, coriandre; faites bouillir le tout une demi-heure; passez au tamis. Délayez six jaunes d'œufs avec une pincée de farine; passez-les dans la crème, & la repassez ensuite au tamis. Faites la cuire au bain-marie; glacez-la avec du sucre en poudre & une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cerfeuil est un assaisonnement qui rend les mets plus agréables par son odeur & sa faveur, & plus sains par sa qualité légèrement échauffante, apéritive, astringente & anti-septique.

CERISES: fruit rouge & succulent, d'une saveur un peu vineuse; le premier, avec les fraises, des fruits. Il y en a de précoces, d'hâtives; mais les meilleures sont celles à courtes queues, telles que les coulars, ou cerises de Montmorency.

On distingue plusieurs autres especes de cerises, telles que les guignes, les bigarreaux, les cœurets, les guindoux, les merises, les griottes ou agriottes. La guigne differe de la cerise, en ce qu'elle est blanche d'un côté, d'un rouge moins vif que la cerise, & d'une saveur douce; elle ressemble plus au bigarreau par la figure & le goût; mais sa chair est plus molle. Le bigarreau est plus indigeste, & sujet aux vers. Le cœuret est à peu près de même nature. Les merises sont le fruit d'une espece de cerisier qui vient dans les bois; ce fruit est petit & noir, & teint les doigts & la bouche

d'un noir purpurin. En général, les cerises sont un fruit du plus grand usage, & toutes les especes se consomment; mais les cerises proprement dites sont celles dont on se sert le plus, & qu'on emploie à plus de différens procédés: c'est d'elles particulièrement que nous allons parler dans les articles suivans.

Cerises à l'eau-de-vie. Choisissez-les claires & grosses; coupez la queue à moitié; lavez-les à l'eau fraîche, & les faites refluer. Mettez-les en bouteilles avec un peu de jus de cerises & de framboises; ensuite baignez-les d'eau-de-vie avec cinq quarterons de sucre par pinte, & assaisonnez avec un sachet dans lequel vous mettrez de la cannelle, de la coriandre, du macis, & fort peu de poivre long. Retirez-le sachet, quand votre liqueur en aura suffisamment pris le goût.

Cerises à oreilles. Choisissez les plus belles; ôtez le noyau. Faites-leur faire quelques bouillons au sucre cuit à soufflé, & les laissez ensuite dans ce sucre jusqu'au lendemain. Tirez-les & les égouttez; faites cuire le sucre au grand perlé, & y remettez le fruit; faites-lui faire quelques bouillons couverts, écumez bien. Tirez-les de leur sucre, & les faites égoutter & sécher ensuite à l'étuve après les avoir saupoudrées de sucre. Pour les servir, on les fend en deux, & on en applique deux l'une contre l'autre, la chair en dedans: la dose du sucre est de trois quarterons pour livre de fruit.

Cerises au caramel. Ce sont des cerises à l'eau-de-vie qu'on fait égoutter & sécher à l'étuve, & qu'on retourne dans du sucre cuit au caramel.

Cerises bottées à la Royale. Sur six livres de cerises, ôtez les queues & les noyaux de quatre, & coupez la moitié de la queue du reste. Faites cuire comme celles à oreilles; appliquez sur les cerises à queues trois ou quatre de celles qui n'en ont point, en les arrondissant, bien saupoudrées de sucre fin, & faites sécher à l'étuve. Séchez d'un

côté, retournez & saupoudrez de l'autre ; mettez dans des boîtes pour le besoin.

Cerises. (Clarequets de) Prenez le jus de deux livres de cerises, & d'une livre de groseilles. Faites-le cuire en gelée au sucre cuit à cassé. Quand votre sucre tombe en nappa bien net de l'écumoire, versez dans des moules à clarequets : il faut trois quarts de sucre pour demi-septier de jus.

Cerises. (Compôte de) Prenez de belles cerises ; essuyez les & leur coupez la queue à moitié ; faites cuire à grand feu avec de l'eau & du sucre, en levant l'écume, avec du papier : demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Cerises (Confitures de) à noyaux. Prenez de belles cerises ; coupez la queue à moitié ; essuyez-les bien ; faites-leur faire plusieurs bouillons dans le sucre cuit à la grande plume ; augmentez-les le lendemain d'un même sucre avec jus de groseilles pour les achever, & faites cuire ensemble en les finissant au perlé.

Cerises (Confitures de) framboisées : comme les précédentes, en les augmentant de jus de framboises, au lieu de celui de groseilles : on met à l'une & à l'autre confiture livre de sucre pour livre de fruit.

Cerises. (Conserve de) Exprimez le jus de vos cerises ; ne prenez que le plus épais du jus ; faites réduire sur le feu au tiers ; mêlez avec du sucre cuit à la grande plume, autant de sucre que de fruit ; mettez ensuite dans des moules de papier ; & cette conserve étant froide, coupez-la de la forme & grandeur que vous voudrez.

Cerises égrainées à mi-sucre. Otez-leur le noyau ; faites faire cinq à six bouillons au sucre cuit à perlé ; laissez-les y reposer jusqu'au lendemain que vous les égoutterez. Faites cuire ce sucre à lissé, & y remettez vos cerises ; faites-leur faire plusieurs bouillons en les écumant bien, & les laissez reposer à l'étuve ; il ne faut que demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Cerises en bouquet. Choisissez-les belles & égales; attachez-les ensemble par petits bouquets; faites cuire du sucre à soufflé, livre pour livre de fruit; trempez dedans vos bouquets, & les y laissez bouillir quelques minutes; ôtez-les du feu, écumez-les; & quand le sucre sera refroidi, mettez les bouquets dans une terrine à l'étuve jusqu'au lendemain. Faites-les égoutter ensuite sur des feuilles de ser-blanc, & sécher à l'étuve.

Cerises en chemises. Trempez-les dans le blanc d'œuf fouetté; roulez-les à mesure dans du beau sucre en poudre, soufflant dessus, pour qu'elles n'en prennent que la quantité suffisante; mettez-les sécher à l'étuve sur un tamis, à une chaleur douce jusqu'au moment de les servir.

Cerises. (*Esprit de*) Faites fermenter des cerises noires dans un vaisseau; & lorsqu'elles auront suffisamment fermenté, faites distiller le tout, & conservez cet esprit pour le besoin. On prétend qu'il est en même tems rafraîchissant & apéritif.

Cerises filées. Prenez des cerises confites & tirées au sec, ou des cerises à l'eau-de-vie; coupez-les en filets, & finissez au caramel de l'un & l'autre côté.

Cerises. (*Gelée de*) Préparez vos cerises comme pour les confire; faites cuire du sucre à perlé, & y mettez vos cerises bouillir jusqu'à ce qu'il soit revenu à ce degré; passez le tout au tamis en pressant, & empotez: il faut autant de sucre que de fruit.

Cerises. (*Autre gelée de*) Prenez des cerises belles & bien mûres; exprimez en le jus; ayez autant de sucre cuit à cassé que de jus. Mêlez le tout; écumez bien, & faites cuire au petit perlé, & dressez dans des pots bien nets.

Cerises. (*Glace de*) Sur une livre & demie de cerises écorées & passées avec un peu d'eau, mettez une demi-livre de sucre: travaillez à la salbotière jusqu'à ce que votre mélange soit pris.

C. rises;

Cerifes. (Maniere de blanchir les) Battez un ou plusieurs blancs d'œufs, selon la quantité de fruit, avec de l'eau de fleurs d'oranges. Jetez-les dans un plat avec du sucre très-fin en poudre; roulez-y vos cerises; & lorsqu'elles seront bien couvertes, faites-les sécher sur des clayons au soleil, ou à un feu clair, mais placées à telle distance qu'elles ne sentent que le degré de chaleur du soleil.

Cerifes. (Marmelade de) Ecrasez des cerises bien mûres & bien choisies; passez-les au tamis; faites-les bouillir ensuite & réduire à moitié; mettez ensuite bouillir dans du sucre cuit à la grande plume: il ne faut qu'une livre de sucre pour deux livres de fruit.

Cerifes. (Massépains de) Ecrasez des cerises & passez-les au tamis; mettez ce jus avec de la pâte d'amandes; desséchez-les ensemble dans la poêle. Repilez cette pâte au mortier avec des blancs d'œufs frais, en y ajoutant du sucre. Dressez vos massépains de la forme & grandeur que vous jugerez à propos, & faites cuire au four à un feu très-doux.

Cerifes. (Pâte de) Ecrasez des cerises bien mûres & de bon choix; passez au tamis: faites dessécher ce que vous aurez extrait jusqu'à le réduire en pâte; délayez ensuite dans du sucre cuit à la grande plume: il faut une livre de sucre sur cinq quarterons de pâte. Mettez cette pâte dans les moules, & faites sécher.

Cerifes. (Potage aux) Mettez dans un pot de l'eau, du sel & un quarteron de bon beurre; faites-les bouillir quelques bouillons. Mettez y ensuite des cerises, du sucre, du girofle & de la canelle, ce que vous jugerez convenable, pour que ce potage ne soit point trop aigre; faites cuire le tout ensemble, & dressez.

Cerifes. (Ratafia de) Mettez un quart de framboises avec trois quarts de cerises; exprimez-en bien le jus; mettez-y les noyaux concassés, & laissez cuver d'un jour à l'autre. Mettez autant

d'eau-de-vie que de jus, une livre de sucre seule-
ment pour quatre pintes de liqueur : vous pouvez
l'assaisonner avec un sachet composé, comme on
verra à l'article *Sachet*.

Après quoi, on le laissera infuser long-tems au
soleil ; & pour lui donner une couleur plus foncée,
on peut y joindre le jus de mûres ou de merises.

Cerises séchées au four. Choisissez les plus belles
& les plus meures, sans être tournées ; mettez-les
sur des clayons au four, à une chaleur modérée.
Quand elles seront un peu séchées, retournez-les,
& les remettez au four à la même chaleur jusqu'à
ce qu'elles soient sèches. Liez-les alors en bouquets,
& les ferrez en lieu sec.

Cerises. (Syrop de) Prenez-les du meilleur choix ;
ôtez les queues & les noyaux ; faites-les bouillir
dans le sucre à la grande plume, jusqu'à ce qu'elles
soient réduites en syrop. Passez-les au tamis : il
faut, pour ce syrop, livre de sucre pour livre de
fruit.

Cerises. (Tourte de) Si vous les prenez dans la
saison, ôtez les queues & les noyaux ; faites-les
cuire à court syrop ; & étant froides, foncez-en
une abaisse de feuilletage avec un bord de la même
pâte ; faites cuire & glacez de sucre. Si c'est hors
de la saison, prenez des cerises confites au liquide.
Faites sur une tourtiere une abaisse de demi-feuil-
letage, & garnissez de cerises, en formant de pe-
tits quarrés avec des filets découpés de la même
pâte : faites cuire & glacez.

Cerises. (Vin de) Prenez des cerises ; ôtez les
queues & les noyaux. Cassez les noyaux, écrasez
le fruit, exprimez-en le jus. Mettez ce jus, avec les
noyaux pilés, dans un baril, avec un quarteron de
sucre par pinte de jus. Laissez fermenter pendant
quinze jours ou trois semaines, comme le vin nou-
veau, en remplissant à mesure de jus de cerises autant
qu'il en jettera par l'ébullition. Couvrez ensuite le
bondon avec une feuille de vigne, & un peu de

table autour. Lorsque cette liqueur ne fermentera plus , vous boucherez bien votre baril , jusqu'au tems de le soutirer & de le mettre en bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bonnes especes de cerises prises à leur juste degré de maturité , sont un aliment très-sain , rafraichissant , un peu laxatif , & propre , par son acidité legere , à corriger les mauvaises qualités des humeurs trop exaltées par la chaleur de l'été , à empêcher cet effet & à en prévenir les suites. Les personnes délicates doivent en manger peu , parce que la quantité d'eau qu'elles contiennent , relâche & rafraichit trop leur estomac , qui ne digere pas la peau ni la chair : cet organe foible s'en débarrasse avec peine.

CERVELAS : espece de saucisson court , plus ou moins gros , qu'on fait avec de la chair de cochon hachée , avec sel , poivre & épices , & une pointe de rocambole. Ce mets participe de toutes les mauvaises qualités de la chair dont il est fait ; & sa préparation le rend encore plus indigeste.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cervelas est un aliment qui ne convient qu'aux meilleurs estomacs ; les personnes délicates doivent s'en abstenir , parce que les viandes y sont hachées & qu'il y a beaucoup de graisse & d'assaisonnement.

CERVELLE : substance molle , de couleur cendrée , qui est renfermée au sommet de la tête , insipide & froide de sa nature , & par conséquent difficile à digérer.

Cervelle de Bœuf. (Entrée de) Faites cuire dans une braise avec vin blanc , sel , poivre & bouquet garni ; & le servez avec une sauce appétissante. (Voyez Sauce.) Ou un ragoût de petits oignons & de racines.

Cervelle de Bœuf. (Hors-d'œuvre de) Faites-la mariner avec sel , poivre , vinaigre , beurre manié de

farine , ail , persil , ciboules , thym , laurier , basilic. Egouttez ; farinez , & faites cuire : & servez avec persil frit.

Cervelle de Bœuf. (Matelotte de) Faites dégorger à l'eau tiède , & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez à la braise blanche , enveloppée de bardes de lard , avec bouillon , citron en tranches , sel , poivre , persil , ciboules , deux gouffes d'ail , thym , laurier , basilic , un verre de vin blanc. Prenez ensuite deux oignons blancs ; coupez les extrémités ; ôtez la première enveloppe ; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon avec deux cuillerées de réduction , une de coulis , un demi-verre de vin de champagne , sel & gros poivre. La sauce réduite , retirez la cervelle de la braise ; dressez-la , le ragoût par-dessus , auquel on peut ajouter des racines qu'on tourne & qu'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de veau aux petits oignons. Faites dégorger & blanchir , puis cuire avec des bardes de lard , bouillon , moitié d'un citron en tranches , demi-septier de vin blanc , sel , poivre , bouquet , gouffe d'ail , trois cloux , petits oignons , que vous ferez blanchir à part dans du bouillon assaisonné à l'ordinaire. Quand ils seront cuits , mettez-les dans une casserole avec du coulis , un peu de réduction ; faites-leur prendre le goût , & faire quelques bouillons ; dressez la cervelle , & servez dessus votre ragoût.

Cervelle de veau en caisse. Faites dégorger & blanchir deux cervelles ; essuyez bien , & coupez en trois. Faites mariner ces morceaux avec huile fine , jus de deux citrons , sel , gros poivre , persil & ciboules , champignons , gouffe d'ail hachés menu. Formez de petites caisses de papier huilé ; foncez chacune d'une petite barde de lard ; mettez vos cervelles avec de leur marinade. Couvrez de bardes ; faites cuire sur le gril à petit feu , & servez dans les caisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cervelle des animaux est un aliment adoucissant, léger, aisé à digérer, mais peu propre à fortifier : sa douceur & son insipidité la rendent désagréable à quelques estomacs ; quelquefois aussi elle ôte l'appétit en émoussant les sucs digestifs.

CHAMPIGNON : plante fongueuse dont il y a plusieurs espèces, & presque toutes dangereuses. La plus sûre & la meilleure, est celle qui vient sur couche. Le goût agréable qu'elle a, fait qu'on s'en sert beaucoup en cuisine, & qu'elle est devenue un ingrédient nécessaire dans presque tous les ragoûts, soit en substance, ou en jus, en coulis, en sauce, en ragoût.

Champignons à la crème Coupez en dés ; faites cuire à grand feu dans une casserole, avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes ; lorsque la sauce sera réduite, mettez-y de la crème fraîche, & servez.

Champignons au four. Mettez-les dans une terrine, avec lard, beurre frais, persil, ciboules entiers, sel, poivre & muscade. Faites cuire au four ; quand ils seront bien rissolés, panéz-les, & servez avec persil frit.

Champignons au four autrement. Prenez les plus gros ; épluchez & les laissez entiers ; hachez-en quelques-uns avec persil, ciboules & pointe d'ail ; passez le tout un tour ou deux sur le feu, avec de l'huile. Dressez sur un plat, l'huile par-dessus, fines herbes, sel, gros poivre ; saupoudrez de mie de pain, & mettez au four.

Champignons au gras. (Ragoût de) Prenez-les petits ; épluchez ; lavez ; égouttez, & mettez dans une petite casserole avec lard fondu, bouquet, sel, poivre ; mouillez de jus de veau, & faites mitonner à petit feu. Dégraissez & liez d'un coulis de veau & de jambon : il sert pour tout ce qu'on veut, & pour entremets.

Champignons au maigre, (Ragoût de) Il se fait,

comme le précédent, si ce n'est qu'on met du beurre, du bouillon de poisson & du coulis d'écrevisse, à la place du lard, bouillon & coulis de veau & de jambon.

Champignons. (Coulis de) Prenez du jus, faites comme dessus; faites-y tremper des croûtes de pain; quand elles seront bien trempées, passez-les à l'étamine, pour vous en servir au besoin.

Champignons frits. On les peut frire crus; on les fait bouillir ensuite dans de petit vin blanc, & on les assaisonne de sel, gros poivre, & un jus d'orange.

Champignons frits autrement. Epluchez & faites amortir à la casserole avec un peu de bouillon gras, ou de poisson, ou purée claire. Saupoudrez de farine, poivre, & sel menu; faites frire au beurre, ou sain-doux; servez pour entremets, garni de persil frit avec un jus d'orange.

Champignons. (Jus de) Nettoyez-les bien, & les passez à la casserole, au lard, ou au beurre; faites-les bien rissoler, jusqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorsqu'ils seront bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la rissoler encore avec les champignons. Mouillez de bon bouillon gras, ou maigre, laissez bouillir un instant; retirez, & mettez le jus à part; assaisonnez de sel, & d'un morceau de citron. Quant aux champignons hachés menu, ou entiers, ils peuvent encore servir pour garnitures de potages, entrées, ou entremets.

Champignons. (Maniere de conserver les) On peut les faire cuire & les conserver de la même maniere que les culs d'artichauts, ou les fricasser & les mettre dans un pot avec du beurre fondu par-dessus, pour les empêcher de prendre l'évent. Au bout de trois semaines, levez ce beurre, & en mettre d'autre salé d'un travers de doigt d'épaisseur, & ainsi de suite de mois en mois, & les tenir en lieu frais.

Champignons. (Autre maniere de conserver les) Epluchez & lavez vos champignons; passez-les un

peu au beurre avec des épices. Mettez dans un pot avec un peu de saumure, du vinaigre, & beaucoup de beurre par-dessus, & couvrez bien. Il faut les dessaler, avant de s'en servir.

Champignons. (Autre maniere de conserver les) Pilez-les, & mettez-les à mesure dans l'eau fraîche. Faites chauffer de l'eau avec feuilles de laurier, marjolaine & ciboules; faites-y faire quelques bouillons à vos champignons; tirez-les ensuite, & les laissez égoutter sur un clayon: ensuite mettez-les dans un pot avec cloux, poivre, oignons, sel, laurier, bon vinaigre; & bouchez bien.

Champignons. (Poudre de) Ayez de bons champignons, la quantité que vous voudrez, autant de morilles, & de truffes; épluchez bien le tout; faites sécher au soleil, ou au four, après le pain cuit. Pilez le tout dans un mortier. Passez au tamis, & mettez cette poudre dans une boîte bien close: on s'en sert toute l'année dans les ragoûts, pâtés chauds & froids, pour assaisonner des lardons. On peut se servir de champignons simplement.

Champignons & mousserons. (Rissoles de) Passez des champignons & mousserons coupés en dés, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, une pincée de farine; mouillez d'un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, du bouillon, & sel; faites cuire & dégraissez; la sauce étant liée, mettez un jus de citron, & laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée; mettez sur chacune un peu de votre ragoût froid; recouvrez de pareilles abaisses; bordez-les bien; faites faire de belle couleur.

Champignons. (Sauce aux) Nettoyez, lavez & hachez; mettez à la casserole avec un coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez, & laissez mitonner. Que la sauce soit de bon goût. [Voyez le *Dictionnaire domestique*, chez Vincent, rue Saint Seyerin, pour les couches de champignons.]

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les champignons les mieux choisis pour l'espece & le degré de maturité, & bien cuits, sont un aliment échauffant, qui, quoique difficile par lui-même à digérer, favorise cependant la digestion des autres alimens. Je n'exhorterai pas à les bannir de la cuisine, puisque ni le jugement défavorable que les médecins en ont porté de tout tems, ni les maux que tout le monde sçait qu'ils produisent, n'ont encore pu déterminer les gens les plus instruits à s'en priver. J'avertis seulement les personnes délicates, & dont l'estomac est foible; celles qui sont sujettes aux maladies nerveuses, aux maux d'estomac, aux coliques des intestins, aux dévoiemens & dyssenteries, que les champignons sont un des alimens & même des assaisonnemens qu'elles doivent s'interdire avec le plus de soin. Quant aux convalescens, il suffit de leur dire que cet aliment renouvellera bientôt leurs maux, ou leur en causera d'autres. S'ils s'en permettent même une petite quantité, le souvenir de la maladie les rendra, sans doute, plus dociles.

CHAPON : coq qu'on a châtré à l'âge de trois mois, pour rendre sa chair plus délicate. Pour les engraisser, on les enferme dans une chambre, ou une cage qu'on appelle *épinette*; on les nourrit d'orge ou de froment; & de tems à autre, on leur donne du son bouilli, ou on leur fait une pâte de farine d'orge & de froment, dont on forme des bols qu'on leur fait prendre, en petite quantité, dans le commencement, qu'on augmente successivement, jusqu'à ce qu'ils soient au point où on les veut.

Chapon à la braïse. Prenez un bon chapon; fendez-le sur le dos jusqu'au croupion. Assaisonnez-le de sel, poivre & fines herbes bien hachées. Mettez-le dans une braïse, (Voyez *Braïse*,) & couvrez bien. Quand il est cuit, tirez-le & servez avec

le jus qui en sera sorti , & un jus de citron.

Chapon à la braïse farci. Farcissez, comme pour le chapon à la crème. Faites-le cuire à la braïse ; & servez , avec un ragoût de ris de veau , foies gras , truffes , champignons , morilles & mousserons , culs d'artichauts , pointes d'asperges ; passez à la casserole au lard fondu ; mouillez d'un bon jus que vous dégraissez & liez avec un coulis de veau & de jambon.

Chapon à la broche. Plumé , vuïdé , & blanchi , mettez-le à la broche ; bardez & ficelez. Lorsqu'il est presque cuit , ôtez les bardes ; panez-le d'une mie de pain bien fine , & faites prendre couleur.

Chapon à la broche aux capres. Au lieu d'anchois , mettez des capres. Le procédé est le même d'ailleurs , que ci-dessus. La sauce se fait avec essence de jambon , dans laquelle on met une petite poignée de capres , qu'on fait mitonner à petit feu.

Chapon à la broche aux écrevisses , comme ci-dessus. On farcit le corps d'un ragoût d'écrevisses , & on le sert avec un ragoût d'écrevisses par-dessus.

Chapon à la broche aux fines herbes : même procédé que ci-dessus. On le sert avec l'essence de jambon , ou tel autre ragoût qu'on veut.

Chapon à la broche aux huitres : de même.

Chapon à la chicorée. (*Potage de*) Préparez le chapon , comme dessus. Faites blanchir , & ensuite cuire de la chicorée dans de bon bouillon ; & dressez sur votre potage le chapon , avec un cordon de chicorée. *Potage de chapon au céleri* , comme les précédens , si ce n'est qu'au lieu de chicorée , on se sert de céleri.

Chapon à la crème. Retrouffez & bardez ; mettez à la broche ; quand il est cuit , ôtez-en l'estomac ; hachez-en la chair , avec tettine de veau , lard blanchi , graisse de bœuf , champignons , truffes , un peu de jambon , persil & ciboules , blancs de perdrix , si vous en avez , sel ; poivre , muscade ,

girelle, douze grains de coriandre pilés ; un peu de mie de pain trempée dans la crème ; pilez dans un mortier , avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Farcissez-en votre chapon , à la place de l'estomac ôté ; unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu ; panchez le tout de mie de pain bien fine , & faites cuire au four dans une tourtière.

Chapon à la darbe. Lardez-le de moyen lard ; assaisonnez de sel , poivre , cloux , laurier , ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette , & le mettez dans un pot avec du bouillon & du vin blanc ; faites bouillir , jusqu'à consommer. Laissez refroidir à demi ; tirez & servez à sec sur une serviette blanche.

Chapon au riz. (*Potage de*) Arrangez , comme les précédens , dans un pot à part. Prenez un quarteron de riz ; lavez-le à plusieurs eaux. Faites égoutter & sécher au feu. Faites-le cuire ensuite à petit feu avec de bon bouillon , en le mouillant & le remuant de tems en tems ; étant cuit , tenez-le chaudement sur des cendres chaudes ; mitonnez des croûtes ; égouttez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage avec une bordure de riz autour ; & jetez sur le tout un jus de veau clair.

Chapon aux anchois à la broche. Détachez la peau de la chair de l'estomac , en passant le doigt entre. Ratifiez du lard bien blanc ; assaisonnez de sel , poivre , persil & ciboules hachés avec deux anchois. Mettez cette farce entre la peau & la chair de l'estomac. Bardez-le de lard ; ficelez & embrochez ; faites cuire à petit feu. Prenez deux anchois bien lavés , dont vous ôterez la grosse arrête ; délayez-les dans un coulis clair de veau & jambon ; que la sauce ait de la pointe : mettez quelque tems sur la cendre chaude ; & quand elle sera faite , servez sur le chapon les bardes ôtées.

Chapon aux oignons. (*Potage de*) Blanchissez le dans plusieurs eaux tièdes ; mettez-le à l'eau froide ; effroyez & bardez de lard. Ficellez-le & l'empotez

avec bon bouillon, & faites cuire. Faites blanchir de petits oignons à l'eau bouillante; faites-les cuire ensuite avec de bon bouillon; mitonnez des croûtes; garnissez d'un cordon de petits oignons; ôtez la barde de votre chapon; dressez-le sur le potage, & par-dessus un jus de veau clair, ou coulis blanc, ou purée verte.

Chapon aux olives farcies. (*Entrée de*) Détachez la peau de l'estomac de la chair; ôtez cette chair; hachez-la & la pilez ensuite dans un mortier avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules & champignons hachés, un peu de mie de pain trempé dans la crème, deux jaunes d'œufs crus, le tout assaisonné convenablement; farcissez en l'estomac de votre chapon, dans lequel vous aurez mis tel ragoût que vous voudrez. Mettez-le dans une bonne braïse, feu dessus & dessous. Pelez des olives, comme vous feriez d'une poire, sans casser la peau; mettez dans cette peau de la farce de la grosseur du noyau. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, & les mettez mitonner dans l'essence de jambon. Retirez votre chapon; égouttez le & le servez proprement, votre ragoût d'olives par-dessus.

Chapon aux racines. (*Potage de*) Prenez un chapon bien mortifié; faites-le cuire dans du bouillon avec bardes de lard, oignon piqué de cloux, quelques tranches de citron; mettez ce bouillon dans une marmite; emportez-y un autre chapon gras avec de petites ciboules entières, racines de persil, panais; & le chapon cuit, retirez-le; faites mitonner des croûtes avec ce bouillon; dégraissez; servez le chapon par-dessus, & garnissez votre potage de panais & petites ciboules: avant de servir, arrosez avec du jus de veau.

Chapon. (*Coulis de*) Prenez un chapon rôti; pilez-le dans un mortier, le plus qu'il se pourra; passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & quand elles seront bien rousses, mettez-y du persil, basilic, un peu de mousserons bien hachés, que vous

mélerez avec le reste ; passez le tout sur le fourneau ; ajoutez-y de bon bouillon , & passez le tout à l'étamine.

Chapon. (Eau de) Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre , avec trois pintes d'eau. Quand elle sera diminuée d'une chopine , retirez le chapon sans presser. Cette eau est très-nourrissante , sur-tout si l'on fait bouillir avec le chapon de l'orge mondé.

Chapon en ragoût. Prenez-le bien mortifié ; coupez par la moitié ; lardez de gros lard ; passez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite ; mettez de bon bouillon, bouquet de fines herbes , truffes , champignons , assaisonnement de bon goût. Faites mitonner ; liez la sauce , & servez avec foies gras rôtis , ou persil frit.

Chapon. (Jus de) Faites rôtir à demi. Pressez-le ensuite très-tort pour en exprimer le jus dont on se sert pour nourrir des potages & la plupart des ragoûts. Le jus de toutes les volailles & menu gibier se tire de même.

Chapon (Pâté de) desossé. Farcissez un chapon d'un hachis de sa propre chair, roquette de veau , moëlle de bœuf ou graisse , lard ; le tout assaisonné de sel , poivre , girofle , fines herbes , ris de veau , truffes & champignons. Dressez-le ensuite avec bardes de lard dessus & dessous en pâte fine. Dorez & faites cuire pendant deux heures , & servez avec un jus de citron.

Chapon. (Tourte de blanc de) Prenez du blanc de chapon ; hachez-le menu avec écorce de citron confite , mûsepains , jaunes d'œufs , eau de fleurs d'orange ; étendez ce hachis sur une abaisse fine ; faites cuire au four sans couvrir d'une autre abaisse , & glacez avec du sucre en poudre à l'ordinaire , en servant ; jetez dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

Chapon. (Autre Tourte de blanc de) Hachez du blanc de chapon fin , autant de moëlle ou de graisse de bœuf. Garnissez une abaisse de ce hachis , & le

Rachis de truffes, champignons, crêtes, ris de veau, lard pilé, sel & poivre; recouvrez d'une seconde abaisse. Faites cuire environ une heure & demie au four. Mettez, en servant, du jus de mouton. Il est encore plusieurs facons d'apprêter le chapon; mais elles sont trop compliquées pour cet ouvrage, qui n'a pour objet que la cuisine à portée de tout le monde. [Voyez dans le *Dictionnaire domestique*, qui se trouve chez le même libraire que celui ci, la *maniere d'engraisser les chapons.*]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du chapon, jeune, tendre & gras, est un aliment délicat, de bon goût, léger, aisé à digérer, & nourrissant pour tout le monde, même pour les convalescens, dès qu'on leur permet de manger de la viande.

CHARBONNÉE : petit aloyau de bœuf, tiré des fausses côtes. Quand elle est tendre, on la met sur le gril avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, huile fine, & panée avec mie de pain.

Charbonnée à la braise. On la fait cuire avec sel, poivre, bouquet garni de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, cloux, oignons, racines, & ce qu'il faut de bouillon pour la mouiller; & on la sert avec différens ragoûts de légumes.

CHATAIGNE : fruit connu, d'une substance farineuse, renfermée dans une écorce brune & lisse. Quand ce fruit est gros, on l'appelle *Marrons*. [Voyez au mot *Marrons.*]

CHERVIS : racine connue, de la grosseur du doigt, d'un demi-pied ou huit pouces de longueur, douce, & fort bonne à manger, qu'on fait cuire dans l'eau, après l'avoir bien nettoyée; on la met ensuite dans une pâte claire, & on la fait frire. Elle est plus saine, cuite à l'eau bouillante, & apprêtée avec de bon beurre; ou comme les *cercifis*. [Voyez *Cercifis.*]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de chervis, jeune & tendre, est un aliment adoucissant, nourrissant, apéritif, & qui se digere assez aisément.

CHEVREAU : le petit de la chevre. Il faut le prendre jeune, au-dessous de six mois, & tant encore, sans quoi sa chair est coriace, d'un goût fort & désagréable, & difficile à digérer. On le fait blanchir à l'eau, ou sur la braise. On le pique de menu lard ; on le fait cuire à la broche. On le sert sans sauce, ou à la sauce verte ; ou à l'orange, avec sel & poivre, ou enfin à la vinaigrette. On peut aussi lui faire les mêmes apprêts qu'à l'agneau. [*Voyez Agneau.*]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreau qui tette, est un aliment délicat, léger, de facile digestion, & qu'on peut permettre aux personnes délicates, & à celles qui ont l'estomac foible ; on en excepte cependant celles qui ne peuvent digérer la chair du veau.

CHEVREUIL : bouc ou chevre sauvage. Il faut le prendre jeune, tendre & bien nourri.

Chevreuril à la Bourguignone. [*Voyez Cerf.*]

Chevreuril en casserole. Lardez de gros lard ; passez au lard fondu avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf, ou eau chaude, un verre de vin blanc. Liez la sauce avec farine frite, & servez chaudement avec un jus de citron. On peut lier aussi la sauce avec de bon coulis, un jus de citron & des capres, en servant. On peut encore, cuit, comme dessus, le servir à sec sur une serviette, avec cresson amorti dans le sel & vinaigre, ou garni de persil frit.

Chevreuril en civet. [*Voyez Cerf.*]

Chevreuril. (Pâté de) *Voyez Cerf.*

Chevreuril rôti, avec différentes sauces. Prenez une longe de chevreuil ; piquez-la de menu lard ; mettez à la broche. Passez des oignons à la poêle, avec

du lard ; passez ces oignons à l'étamine , avec du vinaigre , une goutte d'eau ; assaisonnez de sel & poivre blanc. Ou faites une sauce douce. [Voyez *Sauce*.] Ou enfin passez la rate à la casserole avec lard fondu & un oignon. Pilez le tout dans un mortier ; passez-le à l'étamine avec du jus de mouton & jus d'un citron , des champignons , sel & poivre blanc.

Chevreuril. (Tettine de) Faites blanchir à l'eau ; coupez-la parrouelles ; faites frire avec du jus de citron ; ou faites cuire avec quelque ragoût. Hachez-la ensuite , & faites-en une omelette , comme celle du rognon de veau.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreuil jeune , gras , tendre , & cuit comme il faut , est un aliment de bon goût , délicat , & assez facile à digérer , qui convient à tout le monde , excepté aux personnes dont l'estomac ne s'accommode que de la viande blanche.

CHICORÉE : plante dont on distingue deux especes principales , la sauvage & la cultivée , qui se divisent elles-mêmes en plusieurs autres , dont le détail & la description est indifférente ici , leurs vertus étant à-peu-près les mêmes. La racine de chicorée sauvage , à fleurs blanches , se mange quelques fois cuite , après qu'on l'a bien fait blanchir. Celle à fleur jaunes , se sert en salade , dans le commencement du printems. Quant à la chicorée domestique , ou cultivée , qu'on a fait blanchir , en la liant , ou dans le sable , pour la rendre plus tendre & moins amère , on la mange en salade , ou on la prépare de plusieurs autres façons. Comme le grand froid fait périr cette plante , il faut , pour la conserver , la cueillir & la mettre séchement dans une serre bien exposée ; & on en enterre successivement un certain nombre de pieds , à mesure qu'on veut en faire usage. [Voyez sur la culture de cette plante le *Dictionnaire domestique* , chez Vincent , rue S. Severin.

Chicorée (Ragout de) pour les entrées. Prenez-la

bien blanche ; épluchez & lavez : faites-la blanchir à l'eau bouillante , & la passez à l'eau froide. Pressez bien ; hachez-la grossièrement ; mettez-la dans une casserole ; mouillez-la d'un coulis de veau & jambon ; & laissez mitonner à petit feu ; assaisonnez de bon goût , & liez avec un peu de coulis & d'essence de jambon. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'entrées à la chicorée.

Chicorée (Ragoût de) pour les potages. Faites blanchir comme la précédente ; & étant blanchie , faites-en un paquet , & le mettez dans une marmite avec de bon bouillon assaisonné. Le potage dressé , & la piece de volaille dressée au milieu , on fait autour un cordon de chicorée. On fait de même pour tous les potages à la chicorée.

Chicorée. (Autre ragoût de) Faites blanchir , cuire & égoutter , comme au premier procédé. Passez ensuite à la casserole avec lard fondu , beurre frais ; sel & poivre. Quand elle sera presque cuite , ajoutez-y du jus de mouton , un filet de vinaigre , avec une muscade rapée.

CHOCOLAT : pâte sèche , d'un goût agréable , dont nous devons l'invention aux Américains , mais que nous avons enrichie du mélange de plusieurs ingrédients aromatiques , comme la vanille , la cannelle. La base de cette pâte est le cacao , dont l'amande se broie avec le sucre en poudre. Nous ne croyons pas devoir donner le procédé de cette fabrique , qui exige un travail assez considérable , entraînant un attirail qui n'est pas à la portée des offices du plus grand nombre des maisons. Ce qu'on peut faire de mieux dans le choix du chocolat , c'est d'en prendre à l'essai , des différentes sortes , jusqu'à ce qu'on ait trouvé celui qu'on veut , & s'en faire faire de pareil.

On se sert du chocolat , de plusieurs manieres. On le mange en nature ; on en fait différentes boissons , en le délayant dans quelques dissolvans , soit l'eau commune , soit le lait de vache. Quelques personnes

Y joignent des jaunes d'œufs, pour le rendre plus moussieux & plus nourrissant. D'autres le font avec avec les émulsions des quatre semences froides; d'autres, avec une décortion de chicorée. Il paroît assez inutile de donner ici la façon de préparer cette boisson, & de la faire moussier avec le moulinet; cela est d'un usage trop commun pour en parler.

Chocolat à l'Angloise. Il se fait comme le chocolat à l'ordinaire, si ce n'est qu'on fouette bien un blanc d'œuf, & qu'après en avoir ôté la première mousse, on y met fondre du chocolat, & on le finit à l'ordinaire. On prétend que le chocolat fait de la veille, est meilleur que celui qu'on fait du jour. Ceux qui sont dans l'habitude d'en prendre tous les jours, en laissent un peu pour servir de levain.

Chocolat au lait. Il se fait comme celui à l'eau; si ce n'est qu'on délaie le chocolat dans du lait qui doit être bon, & qu'il ne faut pas le laisser monter par-dessus la chocolatière.

Chocolat. (Beignets de) Faites deux tasses de chocolat très-fort; délayez-y de la farine avec des jaunes d'œufs; mettez-y de la moëlle de bœuf fondue & passée au tamis, de la crème, du sucre, fort peu de sel. Faites cuire & réduire le tout, de sorte qu'il soit épais, & l'étendez ensuite sur un plat, fariné dessous & dessus. Quand cette pâte sera froide, coupez-la en filets que vous tremperez dans une pâte à frire. Faites frire à grand feu; & servez chaudement ces beignets saupoudrés de sucre fin.

Chocolat. (Biscuits de) Battez quatre jaunes d'œufs frais, avec deux onces de chocolat rapé, & mettez-y une demi-livre de sucre en poudre. Ajoû-té à ce mélange huit blancs d'œufs fouettés en neige, & trois onces de fine fleur de farine. Votre pâte étant faite, mettez-la dans les moules de papier; saupoudrez de sucre, & faites cuire à feu doux.

Chocolat (Biscuits de) manqués. Faites la pâte comme celle des précédens. Dressez vos biscuits en long, & minces ; mettez au four à une chaleur très-douce ; levez-les de dessus le papier, & les faites sécher à l'étuve.

Chocolat. (Cannelons de) Mettez réduire cinq tasses de chocolat avec une pinte de bonne crème. Le tout suffisamment réduit, travaillez à la salbotière ; & votre cannelon étant pris, trempez votre moule à l'eau tiède, pour détacher au moment où vous devez servir.

Chocolat. (Conserve de) Pour une demi-livre de sucre cuit à la petite plume, délayez une once de chocolat rapé, & dressez dans les moules ; & dans cette proportion, pour une plus grande quantité.

Chocolat. (Crème de) Il faut mettre sur un demi-septier de crème une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de sucre ; détrempez le tout ensemble, faites-le bouillir, & consommer d'un quart, en le tournant avec une spatule. Ensuite vous y mettrez du bon chocolat rapé, autant qu'il faut, pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; après quoi, vous lui donnerez cinq ou six bouillons ; vous la passerez par un tamis ; & vous la dresserez, pour la servir froide.

Chocolat (Crème de) au bain-marie. Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait ; ajoutez-y une chopine de crème, & un demi-septier de lait. Mêlez bien le tout de sucre à discrétion ; faites bouillir de l'eau dans une casserole ; mettez dessus le plat où vous aurez dressé votre crème ; de sorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante ; recouvrez-le d'un autre plat, & ne l'ôtez que quand la crème sera prise.

Chocolat. (Crème veloutée au) Prenez six tablettes de chocolat ; coupez-les bien minces ; pour trois demi-septiers de crème & un demi-septier de lait,

que vous mettez dans une casserole avec une écorce de citron verd, cannelle en bâton, & coriandre. Faites réduire aux deux tiers, & y mettez votre chocolat; faites faire quelques bouillons. Retirez; passez dans une serviette mouillée. Quand elle sera un peu plus que tiède, délayez-y comme un pois de pressure, & faites-la prendre sur de la cendre chaude. On peut la servir froide, si l'on veut.

Chocolat. (Diablotins de) Formez des boulettes de chocolat rapé avec de bonne huile; faites-les de la grosseur d'un gros grain de verjus. Dressez ces boulettes sur du papier; secouez ce papier, pour les app'atir: piquez-les de cannelas, & semez-les par-dessus de nompareille blanche; & faites-les sécher à l'étuve.

Chocolat. (Dragées de) Délayez du chocolat réduit en poudre fine, avec de la gomme adraganth dissoute; mêlez le tout au mortier jusqu'à ce que cela soit en pâte maniable. Roulez cette pâte sur une table saupoudrée de sucre fin. Abbattez avec le rouleau en abaisse mince; coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois, & arrondissez-les. Faites sécher à l'étuve; & étant secs, couvrez de sucre, & lissez à la maniere des dragées ordinaires.

Chocolat. (Eau de) On ne se sert point du chocolat en nature pour cette liqueur, mais du cacao & de la vanille rôtis à point. Faites distiller à l'alambic, à feu ordinaire; pour six pintes de cette liqueur, il faut deux onces de cacao, un gros de vanille, trois pintes & demie d'eau-de-vie; & pour le syrop, deux pintes & demie d'eau, & livre & demie de sucre; en distillant, ne tirez point de phlegmes.

Chocolat en olives. Delayez une tablette de chocolat en poudre avec du sucre fin, & trois blancs d'œufs: formez-en une pâte maniable; roulez cette pâte sur une table saupoudrée de sucre fin; coupez cette pâte en morceaux, & les formez en oli-

ves ; faites-les cuire à feu doux , sur des feuilles de fer-blanc.

Chocolat. (Fromage de) Délayez six onces de chocolat en poudre , avec un peu d'eau ; mettez-y cinq jaunes d'œufs frais , trois quarterons de sucre , une pinte de crème ; faites lier le tout sur le feu , sans bouillir ; mettez dans le moule à fromage , après l'avoir travaillé dans la salbotiere , pour le faire prendre en glace , avant de le former , & le finissez en le remettant à la glace.

Chocolat. (Gauffre de) Mêlez parties égales de chocolat en poudre , fine fleur de farine , & mettez autant de sucre pesant , que vous aurez de chocolat & de farine ; délayez le tout avec de la crème double , pour en faire une pâte liquide , mais d'une consistance suffisante pour prendre au gauffrier. Que votre fer soit chaud , & le frottez , de tems en tems , d'huile fine légèrement , pour que les gauffres ne s'attachent pas.

Chocolat. (Glace de) Faites bouillir une demi-livre de chocolat avec une pinte de crème , quatre jaunes d'œufs , & beaucoup de sucre ; & finissez comme pour les cannelons de chocolat. (Voyez *Cannelons de chocolat.*)

Chocolat. (Massépains de) Pilez des amandes deséchées , avec moitié pesant de sucre cuit à la grande plume ; mettez-y ensuite du chocolat rapé & passé au tamis ; délayez le tout avec des blancs d'œufs ; & abbatez avec le rou'eau sur une table , avec du sucre en poudre : faites-en une pâte maniable , dont vous formerez une abaisse que vous couperez en morceaux , de telle forme & grandeur que vous jugerez à propos : dressez ces massépains sur du papier , & mettez cuire au four à une chaleur douce ; lorsqu'ils auront pris couleur , glacez-les pour les finir.

Chocolat. (Mouffe de) Délayez du chocolat avec un peu d'eau ; ajoutez-y des jaunes d'œufs & beaucoup de sucre , avec de la crème : faites lier le

tout sur le feu , mais sans bouillir ; laissez refroidir ensuite , & forettez : si ce mélange ne mouffe point assez , ajoutez-y quelques blancs d'œufs ; & lorsque votre mouffe sera faite , servez-la dans de grands gobelets faits exprès ; mettez un gobelet dessus la glace , & par-dessus , le couvercle de la cave , avec d'autre glace , pour tenir votre mouffe fraîche jusqu'à ce qu'on serve.

Chocolat. (Pastillage de) Passez au tamis deux onces de chocolat rapé ; mettez-y une livre de sucre en poudre , & une once de gomme adraganth dissoute : faites du tout une pâte maniable , de laquelle vous formerez vos pastilles , de telle forme & grandeur que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chocolat est un aliment nourrissant , fortifiant , stomachique , plus ou moins échauffant , aromatique & agréable , à proportion de la quantité de vanille , & des autres substances échauffantes qu'on y a fait entrer. Il convient principalement aux personnes qui ont l'estomac froid , paresseux , qui sont sujettes aux glaires , à la pituite , au dévoiement , aux indigestions , aux migraines : il est contraire à celles qui sont échauffées , sujettes à l'altération , aux ardeurs d'estomac & d'entrailles , à l'insomnie. Le chocolat dit *de santé* , que l'on nomme ainsi , parce qu'il contient moins d'ingrédiens échauffans , est aussi moins nuisible aux dernières personnes , & moins utile aux premières. En général , l'usage habituel du chocolat nuit à la jeunesse , & est utile aux vieillards & même aux adultes qui menent une vie sédentaire : accommodé au lait , il échauffe & irrite moins ; mais il est plus pesant , & se digère lentement.

CHOU : plante potagere dont on cultive plusieurs especes , sçavoir , choux verts à grandes feuilles , choux-frisés , choux-pommés , choux-fleurs , choux-raves & choux-rouges. [Voyez le *Dic-*
Lij

tionnaire domestique, chez Vicent, rue S. Severin.]

Chou à la Bavaroise. Coupez un chou de Milan en quatre ; faites-le blanchir ; & faites blanchir d'autre part , une andouille ordinaire ; coupez-la en deux ; ficellez le tout séparément , & le faites cuire ensemble dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, bouquet de toutes sortes de fines herbes, trois cloux, deux oignons. Tirez & dégraissez. Servez l'andouille au milieu, les choux autour, & sur le tout une sauce claire de bon goût. Les cervelas & saucisses se servent de même.

Chou à la Flamande. Coupez un chou menu, & le faites blanchir. Passez au beurre, ail, échalottes, persil, ciboules, champignons. Egouttez vos choux : faites-les cuire avec vos fines herbes, sans mouiller ; assaisonnez de sel & gros poivre, & servez à courte sauce.

Chou pommé farci en gras. Prenez une bonne tête de chou ; ôtez le pied & un peu du cœur : faites-le blanchir & égoutter. Mettez-le sur une table & l'ouvrez, de sorte néanmoins que les feuilles tiennent ensemble, & le garnissez dans le cœur d'une farce de blancs de volailles, veau & jambon, moëlle de bœuf, petit lard, truffes, champignons, deux œufs entiers, & quelques jaunes, fines herbes, épices, pointe d'ail, sel & poivre, le tout haché & pilé ensuite au mortier. Votre chou garni, ficellez-le, & le mettez dans une casserole. Faites cuire dans une autre casserole tranches de bœuf battues, & de veau, comme pour un jus : étant colorées, ajoutez-y un peu de farine, & les y faites prendre couleur ; mouillez de bon bouillon ; assaisonnez de fines herbes, oignons ; & le tout à demi cuit, mettez avec votre chou, & faites cuire le tout ensemble. Etant cuit, dressez le chou seul, & jetez dessus un ragoût de champignons, ris de veau, ou culs d'artichauts, bien lié & de bon goût ;

ou simplement un saingaraz, [Voyez Saingaraz ;]
& servez chaudement.

Chou pommé farci en maigre. Farcissez - le de chair de poisson, & autres garnitures, après l'avoir préparé comme le précédent : faites cuire à une braïsse blanche, & servez avec un ragoût d'huitres ou d'écrevisses.

Chou (Potage de) au gras. Le procédé est le même que celui ci-dessous, sinon que vous faites cuire les choux au bouillon gras, ou avec la pièce de gibier, ou volaille que vous y voulez servir ; & l'on met sur le potage dressé un coulis clair de veau & de jambon.

Chou (Potage de) au maigre. Nettoyez vos choux ; lavez & faites blanchir. Ficellez & les empotez avec une douzaine d'oignons, carottes, panais & racines de persil. Mouillez d'une purée claire, quelques cloux, & sel. Quand ils seront à demi-cuits, mettez deux cuillerées de jus d'oignons. Faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines, en coupant par tranches quatre ou cinq oignons, des carottes & des panais que vous passerez dans une casserole avec de bon beurre. Etant cuits, poudrez-les d'un peu de farine ; remuez jusqu'à ce qu'elle ait pris un peu de couleur. Mouillez de quelques cuillerées de bouillon de poisson ou de racines ; mettez-y quelques croûtes, un peu de persil & de basilic, & laissez mitonner. Passez le tout à l'étamine, & mettez ce coulis dans votre marmite aux choux. Achevez d'y faire cuire le tout. Mitonnez des croûtes dans un plat, où vous mettrez votre bouillon de choux. Mettez un pain au milieu. Tirez les choux de la marmite ; faites-en un cordon tout autour, & versez sur vos croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

Choux. (Ragoût de) Coupez en quatre la moitié d'un gros chou. Faites-le blanchir, & le mettez dans l'eau fraîche. Ficellez-le, après l'avoir égoutté,

& faites cuire à la braïse. Coupez-le ensuite en plusieurs tranches. Faites suer dans une casserole une tranche de jambon ; mouillez-la de jus & de bouillon avec un bouquet, champignons, truffes, cloux & pointe d'ail, demi-feuille de laurier. Faites bouillir quelques tours. Passez cette essence, & la mettez sur vos choux. Faites un peu bouillir, & servez avec quelle viande vous jugerez à propos.

Chou (Syrop de) pour la poitrine. Prenez un beau chou rouge ; faites-le bien cuire dans l'eau, que vous ferez réduire à environ une chopine. Mettez dans ce bouillon une livre de miel de Narbonne, bien clarifié ; & faites réduire en syrop fort.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chou sert le plus souvent en assaisonnement ; comme tel, il est assez adoucissant, apéritif, laxatif, savonneux ou fondant, propre à corriger les humeurs acides, à hâter la digestion, à prévenir le scorbut ou à en empêcher les progrès. Certains poumoniques s'en trouvent bien. Il n'y a que des personnes fortes, & les meilleurs estomacs, qui puissent faire du chou un de leurs alimens, & le digérer.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE. Epluchez bien sans laisser de feuilles & de peaux aux tiges qui forment la tête. Faites-les cuire à l'eau, avec sel, poivre & beurre ; faites-les égoutter, & les servez sur un plat, une sauce dessous, faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, filet de vinaigre ; pour lier mieux la sauce, il faut manier le beurre d'un peu de farine, avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au jus de mouton. Cuits comme dessus, passez-les à la poêle avec lard fondu, persil, ciboules entières & sel ; faites mitonner ; & pour servir, mettez du jus de mouton, poivre blanc, & filet de vinaigre.

Choux-fleurs au Parmesan. Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine. Mettez-les égoutter ; faites une sauce avec du coulis, un morceau de

beurre, du gros poivre sans sel. Mettez au fond d'un plat du Parmesan rapé ; arrangez dessus vos choux-fleurs, votre sauce par-dessus, avec du Parmesan ; faites chauffer & attacher le Parmesan ; glacez-le dessus avec la pelle rouge, ou au four.

Choux-fleurs. (Ragoût de) Cuits & égouttés ; comme dessus, passez-les dans une bonne essence avec un morceau de beurre, sel & gros poivre. Si c'est pour servir avec de la viande, mettez la viande au milieu du plat, des choux autour. Si c'est pour entremets, servez-les seuls la sauce par-dessus.

Choux-fleurs. (Salade de) Cuits, comme on l'a dit, se mangent avec de bonne huile d'olives. [Voyez le *Dictionnaire domestique.*]

CHOUX, ou **PETITS-CHOUX** : espèce de pâtisserie qui se fait avec du fromage mou bien gras, avec une ou deux poignées de farine, selon la quantité qu'on veut faire, écorce de citron confit hachée, & de citron verd, un peu de sel ; le tout bien broyé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs. Dressez des morceaux de cette pâte dans une tourtière beurrée. Dorez-les, & mettez au four. Glacez à l'ordinaire, & faites sécher la glace à l'entrée du four, quand ils seront cuits.

CIBOULE : plante potagere connue, d'un goût & d'une odeur piquante, d'un grand usage en cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ciboule est un assaisonnement sain, stomachique, vermifuge, anti-scorbutique, apéritif, propre à augmenter l'appétit, à aider la digestion.

CIDRE (*le*) est une liqueur faite du suc des pommes, rendu spiritueux par la fermentation qu'on tire de ce fruit, en les écrasant sous une meule, & les pressant ensuite sous un pressoir. Les plus propres pour faire cette boisson, sont celles qui ont

le goût rude & acerbe, parce que le tartre qu'elles contiennent, empêche l'évaporation des esprits. Le cidre extrait des pommes douces, passe beaucoup plutôt. On observe que ceux qui ne font usage que de cette boisson, & un usage modéré, sont plus robustes, & ont un air plus frais, que ceux qui boivent du vin.

CINNAMOMUM est le nom latin que les naturalistes ont donné à la cannelle. C'est ici le nom d'une liqueur dont la cannelle est la base. Pour en faire six pintes, sur une once & demie de cannelle, mettez deux gros de macis. Pilez-les au mortier, & les mettez à l'alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau. Faites distiller à un feu ordinaire; &, comme de toutes les épices, tirez un peu de phlegmes, parce que leurs esprits sont plus lents à s'extraire que des autres substances. Deux pintes & chopines d'eau, où vous ferez fondre quatre livres de sucre, & demi-livre de cassonade, feront le syrop. Le tout mélangé, vous le passerez à la chauffe; & la liqueur, étant clarifiée, sera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle est une écorce aromatique, agréable au goût & à l'odorat, échauffante, fortifiante, stomachique, propre à faire sortir les vents & favoriser la digestion, salutaire pour tout le monde, & sur-tout pour les personnes qui sont foibles & sujettes aux maux de nerfs ou vapeurs.

CITRON : fruit dont l'écorce est jaune & ridée, & d'une odeur très-agréable par l'huile essentielle dont elle abonde. Sa pulpe contient un suc aigrelet d'un goût très-agréable. Ce fruit, dont il y en a d'aigres & de doux, est très-rafraichissant. On se sert beaucoup, en cuisine, du jus, pour donner du relief aux alimens. L'office emploie toutes les parties de ce fruit. La partie quintessenciée, ou les zestes, sont d'un grand usage dans la distillation. On fait, avec

le suc de sa pulpe, du sucre & de l'eau ; une boisson très-agréable, très-saine, & très-rafraîchissante qu'on appelle *limonade*. Dans nos provinces méridionales, on confit les fleurs, & on les emploie en distillation ; mais ces procédés sont impraticables dans les provinces du nord ; & on n'emploie, à ces deux égards, que la partie quintessenciée de ce fruit.

Citrons à l'eau-de-vie. Prenez des citrons ; ratifiez, la superficie, avec du verre cassé ; coupez l'écorce en filets que vous ferez blanchir. Faites-leur faire quelques bouillons au sucre clarifié. Laissez reposer. Le jour suivant, faites-leur en faire autant. Laissez encore reposer. Le troisième jour, finissez votre sucre au syrop, & y faites faire encore quelques bouillons à vos filets. Mettez ces filets en bouteilles. Faites chauffer ensuite autant d'eau-de-vie que de syrop mêlés ensemble, mais sans bouillir, & le mettez sur votre sucre. Le sucre ne doit être que la moitié du poids du fruit.

On peut encore confire les citrons au liquide, comme nous allons dire, & , après les avoir mis en bouteilles, verser dessus un syrop tel qu'il vient d'être dit.

Citrons au liquide. Tournez votre fruit. Faites une ouverture en rond, du côté de la queue : faites-les blanchir, & les vuidez. Faites-leur faire quelques bouillons au sucre clarifié. Tirez-les, & les mettez dans une terrine. Faites rebouillir votre sucre par cinq fois différentes, en augmentant le sucre ; & à la dernière cuisson, mettez-le à perlé. Mettez-y votre fruit, & lui faites faire quelques bouillons : il faut qu'il baigne dans le sucre, pour acquérir & le degré de cuisson, & prendre le sucre qui lui est nécessaire.

Citrons au liquide. (Tailladins de) Tournez-les, & les coupez en filets de leur longueur. Faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt, & achevez leur cuisson, comme les précédents.

Citrons au sec. Faites confire comme ceux au liquide. Tirez-les ensuite, & les faites égoutter sur le tamis ; poudrez-les de sucre fin, & les faites sécher à l'étuve.

Citrons au sec, (Tailladins de) glacés. Faites confire comme les tailladins au liquide. Etant confits, tirez-les de leur syrop, & leur faites prendre un bouillon dans le sucre à la grande plume, en remuant la poêle. Tirez-les ensuite, & travaillez votre sucre sur les bords de la poêle, jusqu'à ce qu'il blanchisse. Retournez vos tailladins dans ce sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien glacés ; & à mesure que vous les retirez, faites sécher sur des grillages à l'étuve.

Citrons. (Biscuits de) Choisissez un beau citron ; rapez-le, & faites tomber la rapure dans l'eau nette. Passez cette rapure à travers un linge, & la faites sécher. Mettez cette rapure dans une terrine, avec quatre jaunes d'œufs frais, demi-livre de sucre en poudre, huit blancs d'œufs fouettés en neige, un quarteron de fleur de farine : fouettez le tout. Dressez vos biscuits en long sur du papier blanc ; saupoudrez de sucre fin, pour les glacer. Faites cuire à feu doux.

Citrons (Biscuits de) à l'écorce de citron confite. Prenez des blancs d'œufs, selon la quantité de pâte que vous voulez faire. Rapez-y de la chair de citron ; mettez-y de la marmelade de ce fruit, avec du sucre en poudre. Mêlez le tout, pour en faire une pâte maniable : ajoutez y de l'écorce de citron confite, pilée bien menu. Formez vos biscuits, & les faites cuire à l'ordinaire. Ces biscuits doivent être secs & cassants.

Citrons (Biscuits de) grands. Faites cuire du sucre à cassé. Tirez-le, & y mettez de la raclure de citron, avec deux blancs d'œufs fouettés en neige. Versez cette glace dans un papier, de telle forme & grandeur que vous jugerez à propos. Lorsqu'elle commencera à se refroidir, coupez la de la grandeur que vous voudrez, & faites cuire à l'ordinaire.

Citrons blancs en bâtons. Tournez vos citrons, & les mettez à mesure à l'eau froide ; ensuite coupez-les en quatre , & chaque quartier en plusieurs autres plus minces. Faites-les bouillir avec leur jus. Quand ils seront amollis , mettez-les prendre huit à dix bouillons au sucre clarifié , & faites refroidir dans une terrine jusqu'au lendemain. Egottez du syrop & faites rebouillir votre fruit , en augmentant de sucre , & ainsi de suite , par trois fois , d'abord au petit lissé , ensuite au grand lissé & perlé , & enfin au perlé , augmentant de sucre à chaque cuisson. Egottez votre sucre & , mettez le fruit en pot. Si c'est pour garder , vous jetez votre syrop sur le fruit ; & vous pouvez le tirer au sec , quand vous le jugez à propos. Si vous voulez le glacer , vous procéderez , comme il a été dit à l'article des *Tailladins glacés*.

Citrons (Compôte de) Tournez-les ; mettez à l'eau froide ; coupez en quartiers ; faites blanchir ; mettez ensuite faire quelques bouillons au sucre clarifié. Cinq à six heures après , lorsqu'ils auront pris sucre , finissez-les ; & servez avec leur syrop.

Citrons (autre Compôte de) Faites une gelée de pommes ; & en la cuisant , ayez un gros citron que vous pelerez jusqu'à la chair. Coupez cette chair en plusieurs tranches , & les jetez dans votre gelée , les pépins ôtés. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que votre gelée soit à son degré de cuisson. Laissez refroidir à moitié ; faites une assiette de tranches de citron , & jetez votre gelée par-dessus.

Citron. (Conserve de) Mettez dans du sucre à la grande plume , de la rapure d'écorce de citron ; étant à moitié froid , travaillez votre sucre ; & lorsque vous le verrez prêt à s'épaissir , vous mettrez votre conserve dans les moules.

Citrons. (Conserve blanche de) Faites cuire du plus beau sucre à la petite plume ; étant à ce degré , retirez-les , & mettez-y , à plusieurs reprise , en le travaillant , du jus de citron , jusqu'à ce que cette con-

serve soit bien blanche ; après quoi vous la mettrez dans les moules.

Citrons. (Crème de) Blanc de six œufs frais , jus de six citrons , demi-verre d'eau avec de la râclure de l'écorce de ce fruit. Battez bien le tout ; passez-le deux ou trois fois , après y avoir mis le sucre nécessaire. Mettez sur un plat , & faites cuire doucement sur la cendre chaude , en remuant toujours , pour qu'elle ne bouille pas. Quand elle sera un peu épaisse , vous dresserez votre crème sur une porcelaine , & la servirez froide.

Citrons. (Dragées de) Coupez des citrons en filets ; mettez-les à l'eau fraîche , pendant vingt-quatre heures. Faites blanchir jusqu'à ce qu'ils cèdent à la pression des doigts. Egouttez & mettez dans le sucre cuit à lissé ; faites faire quelques bouillons. Laissez refroidir. Tirez , & faites sécher à l'étuve. Remettez ensuite au sucre cuit au grand lissé , avec de la gomme détremée ; & finissez comme les dragées ordinaires.

Citron. (Eau de) Zestez un citron. Mettez ces zestes dans une aiguiere , avec le jus de deux citrons , une pinte d'eau & un quarteron de sucre. Laissez infuser le tout , pendant quelques heures. Passez & mettez à la glace.

Citrons en olives. Rapez du citron vert. Mettez cette rapure dans un mortier , avec des blancs d'œufs frais , selon la quantité que vous voudrez , & du citron ce qu'il en faut , pour que le goût en domine. Mettez-y du sucre en poudre , & l'augmentez jusqu'à ce que cela forme une pâte assez ferme. Roulez-la en long ; coupez ensuite en morceaux que vous façonnerez en olives , & ferez cuire à feu doux , pour les conserver ensuite en lieu sec.

Citrons entiers. Zestez ou tournez-les , & les mettez à mesure à l'eau fraîche avec un peu de jus du même fruit , pour les conserver blancs. Faites blanchir à l'eau bouillante avec encore un peu de jus de citron , jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle. Vuidez

les avec une cuiller, par une ouverture faite à la tête. Faites cuire, & les finissez comme les *Citrons blancs en bâtons*. (Voyez cet article pour le surplus du procédé.)

Citron. (Essence de) Tournez légèrement vos citrons, & mettez les zestes dans un grand entonnoir bien bouché, dont le bout entrera dans le gouleau d'une bouteille, avec lequel il sera bien lotté; & laissez distiller cette essence d'elle-même, comme celle de cedrat. (Voyez *Cedrat*.) On peut encore couper des citrons par quartiers, les mettre dans un pot avec leur jus, & de l'eau tiède, infuser quelque tems, ensuite distiller le tout à l'alambic. L'essence, comme plus legere, gagnera le haut du récipient; & pour la séparer de la partie aqueuse, on renverse la bouteille sens-dessus-dessous, fermant l'orifice avec le pouce; & quand l'essence a regagné le fond, on laisse échapper l'eau, en levant un peu le pouce, jusqu'à ce qu'il n'y en ait que peu ou point.

Citrons. (Glace de) Prenez de la marmelade de ce fruit; faites-la prendre à la glace à la sablotiere; mettez-la ensuite dans des moules que vous enveloppez de papier, & remettez à la glace. Avant de finir, donnez-lui couleur avec de la gomme-gutte.

Citrons. (Grillage de) On en fait avec la rapure de ce fruit, & avec les tailladins. Si on fait ces grillages de tailladins, ou les fait cuire au sucre à la grande plume; & étant presque grillés, on les poudre de sucre. Si c'est à la rapure de citron, on la fait cuire de meme; &, étant grillée, on la sert par petits tas sur des assiettes.

Citrons. (Marmelade de) Coupez-les par morceaux; ôtez en les durillons, s'il y en a. Faites cuire dans l'eau bouillante avec de leur jus, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; passez-les ensuite à l'eau fraîche. Egouttez-les bien, & exprimez-en la marmelade à travers une serviette. Faites cuire cette marmelade

dans du sucre à la grande plume , où vous lui ferez faire quelques bouillons. Pour demi-livre de marmelade , vous emploierez une livre de sucre.

Citrons. (Massépains de) Pelez & pilez une livre d'amandes ; délayez cette pâte dans trois quarts de sucre cuit à soufflé. Ajoutez-y demi-livre de marmelade de citron. Faites cuire le tout ensemble , en remuant , jusqu'à ce que cette pâte ne tienne plus à la poêle. Formez-en vos massépains , en la dressant sur du papier ; faites cuire d'un côté , sous le couvercle d'un four de campagne. Détachez , & les glacez de l'autre côté , avec sucre battu dans le blanc d'œuf , & un peu de rapure de citron ; & faites cuire comme ci-devant.

Citrons. (Pastilles de) Faites infuser des zestes de citrons à l'eau chaude. Quand votre infusion aura le goût du fruit , pressez-la dans une serviette ; faites fondre dans l'expression , de la gomme adraganth. Mettez-la dans un mortier , & y délayez du sucre , jusqu'à ce que cela devienne une pâte maniable ; & vous en formez vos pastilles.

Citrons. (Pâte de) Faites cuire de l'écorce de citron à l'eau bouillante ; étant bien égouttée , pilez la & la passez au tamis. Desséchez-la ensuite , & la mettez dans le sucre à la grande plume , pour lui faire faire deux bouillons , & la mettez ensuite dans des moules ; il faut deux livres de sucre pour livre de fruit.

Citrons. (Petits pains de) Battez un ou deux blancs d'œufs , plus ou moins , avec un peu d'eau de fleurs d'orange. Mettez ensuite du sucre en poudre , jusqu'à ce que cela devienne une pâte , comme celle à massépains. Ajoûtez-y de la rapure de citron. Formez-en de petites boules que vous applatirez , & les faites cuire au four à feu doux.

Citrons. (Ratafia de) Ce procédé est extrêmement simple. Pour une pinte d'eau-de-vie , employez les zestes de cinq citrons , & y mettez trois quarts

térons de sucre, & ainsi à proportion. Laissez infuser long-tems; passez-le ensuite. Plus il est gardé, meilleur il est.

Citron. (Syrop de) Ce procédé est encore très-simple. Il ne s'agit que de faire cuire du sucre au lissé, une livre, par exemple, sur laquelle on met le jus d'un bon citron, & on fait réduire le sucre à perlé. La dose ci-dessus est la règle pour une plus grande quantité.

Citrons (Tailladins de) filés. Faites vos tailladins, comme il a été dit à l'article (*Tailladins confits au liquide.*) Etant égouttés & séchés à l'étuve, rangez-les sur des feuilles d'office frottées de bonne huile. Faites couler dessus, avec deux fourchettes, du sucre cuit au caramel; de sorte que cela forme une espèce de filigrane. Quand le caramel sera froid d'un côté, répétez l'opération de l'autre.

Citrons verts confits. Fendez-les par le côté, & les mettez à l'eau tiède. Etant prêts à bouillir, mettez de l'eau fraîche, pour les empêcher de monter. Tirez-les du feu; couvrez & les laissez reverdir. Faites-les bouillir ensuite dans d'autre eau, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez-les refroidir, & les mettez ensuite dans une terrine. Versez dessus du sucre clarifié cinq livres pour demi-cent. Faites bouillir ce sucre par quatre fois; & à sa dernière cuisson au grand perlé, vous y mettez vos citrons faire quelques bouillons.

Les citrons verts des Indes se confisent de même.

Citrons. (Zestes de) Faites bouillir vos zestes dans quatre eaux différentes, un quart d'heure chaque fois. Mettez-les ensuite au sucre clarifié sur le feu, près de bouillir, & leur y faites faire une vingtaine de bouillons. Tirez vos zestes. Faites cuire votre syrop à lissé. Remettez-y vos zestes faire huit à dix bouillons. Tirez-les encore; faites cuire votre syrop à perlé. Remettez-y vos zestes; donnez-leur un bouillon couvert; laissez refroidir, & tirez au sec. Ce qui

reste de ce syrop, sert ensuite pour la conserve ; le massépain, les pralines & noix vertes.

Citrons (Zestes de) en rocher. Finissez-les comme pour une compôte. Faites cuire leur syrop au grand perlé ; laissez-les-y pendant deux jours. Tirez-les ensuite ; faites égoutter ; dressez en rocher, & les faites sécher à l'étuve.

OBSERVATION MEDICINALE.

Le citron est un des fruits les plus sains que nous ayons ; son jus acide est rafraîchissant, apéritif, stomachique, propre à prévenir & à corriger la corruption des humeurs du corps, & leur trop vive circulation ; à arrêter les progrès, & opérer la guérison des maladies qui en proviennent, comme les fièvres malignes & putrides, le scorbut, l'état inflammatoire du sang, les fièvres chaudes, les hémorragies : son écorce est légèrement astringente, stomachique, utile aux estomacs foibles, aux personnes sujettes aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine, aux hémorragies du nez ou autres, & aux vers.

CITRONNELLE, ou Liqueur appelée **EAU DE CITRON**. Pour six pintes de cette liqueur, il faut les zestes de quatre des plus beaux citrons & des plus quintessencieux ; trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; chopine d'eau, que vous ferez distiller sans tirer de phlegme ; & pour le syrop, deux pintes & chopine d'eau, & une livre & demie de sucre.

CITROUILLE : fruit d'une plante potagere qui rempe, dont la chair est ferme, blanche, & d'un goût assez agréable.

Citrouille en andouillettes. Faites-la bien cuire & égoutter ; maniez-la avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, persil & fines herbes hachées, sel, poivre & girofle en poudre. Formez-en des andouillettes ; mettez-les dans une terrine au four, avec beaucoup de beurre. Quand elles sont cuites, dégraissez-les & les faites rissoler.

Citrouille fricassée. Coupez en morceaux ; faites

bouillir dans l'eau suffisamment pour l'amollir. Faites égoutter ; & fricassez avec lait , beurre , sel & poivre ; ajoutez sur la fin deux jaunes d'œufs délayés dans la crème.

Citrouille au lait. (Potage de) Coupez votre citrouille en petits morceaux ; passez-la à la poêle au beurre blanc avec sel , poivre , persil , cerfeuil & autres fines herbes hachées. Mettez-la ensuite dans un pot de terre avec du lait bouillant. Faites-lui faire quelques bouillons ; dressez votre potage avec un peu de poivre blanc garni de croûtons frits.

OBSERVATION MEDECINALE.

La citrouille mûre est un fruit adoucissant , rafraîchissant , apéritif , laxatif , qui se digere assez facilement , & convient aux personnes sujettes aux ardeurs internes , insomnies & difficultés d'uriner : quand elle est bien cuite , les gens délicats même peuvent en manger.

CIVETTE, ou **PETITE CIVETTE** , plante potagere d'usage dans les cuisines. Elle a à-peu-près le goût & les mêmes propriétés que l'oignon.

CLAREQUETS : espece de pâte transparente ; d'un grand usage dans les desserts. On en fait de plusieurs sortes. (Voyez *Cerises, Coings, Groseilles, Muscats, Oranges, Poires, Pommes, Prunes, Verjus, Violette.*)

COCHENILLE. (Voyez *Rouge* , à l'article des *Couleurs* , & *Sables d'Offices.*)

COCHON : il en est de deux especes ; le domestique , & le sauvage , ou sanglier. Pour ce dernier , (voyez *Sanglier.*) Le cochon ni trop jeune ni trop vieux est le meilleur pour la santé. Sa chair est d'un assez bon goût , mais difficile à digérer , & n'est propre qu'aux gens qui , faisant beaucoup de dissipation , ont besoin d'un aliment qui ne se dissipe pas aisément , ou à ceux qui ont un bon estomac. On trouvera , sous les noms particuliers des parties de cet animal , les différentes manieres

de les apprêter ou de s'en servir. Beaucoup de personnes aiment le cochon de lait, ou rôti, ou aux différentes manières dont on l'accommode.

Cochon de lait à la broche. Echaudez-le à l'eau bouillante; vuide-le, & mettez dans le ventre sel, poivre, ciboules, oignon piqué de cloux, un morceau de beurre, & le mettez à la broche: arrosez-le de beurre frais ou d'huile d'olive, & faites-lui prendre belle couleur. Servez avec sel, poivre blanc & jus d'orange. On le farcit aussi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, capres, un anchois, fines herbes, sel & poivre passés à la casserole. Bien ficellé; on le fait cuire comme dessus.

Cochon de lait à la daube. Mettez-lui dans le corps sel, poivre, cloux pilés, un peu de sauge. Enveloppez-le, & le mettez dans une poissonnière avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de girofle & laurier; faites bouillir. Tirez quand il sera cuit, & servez à sec sur une serviette. Couvert d'une autre serviette, ainsi apprêté, il se mange chaud & froid.

Cochon de lait au pere Douillet. Coupez la tête; fendez le cochon & le coupez en quatre; piquez de gros lard assaisonné; mettez une serviette au fond d'une marmite; couvrez-la de bardes de lard. Mettez vos quartiers, la tête au milieu. Assaisonnez d'épices & fines herbes, rocamboles, oignons, basilic, laurier, citron vert, carottes, panais; recouvrez de bardes de lard, & du reste de la serviette. Coupez en tranches deux ou trois livres de rouelle de veau; mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard: quand elles commenceront à s'attacher, comme pour le jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; & vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc. Quand le cochon sera cuit, retirez-le. Si vous voulez le servir pour entremets, laissez-le refroidir dans son jus. Nettoyez-le ensuite, pour qu'il soit blanc; servez

à sec , sur une serviette , garni de persil verd. Si vous voulez le servir pour entrée , servez chaud , & par-dessus , un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*) On le peut servir aussi avec un ragoût de pois verts , ou avec une purée. (Voyez *Pois & Purée.*) Pour les parties du cochon , voyez aux articles particuliers les différens apprêts qu'on en fait.

Cochon de lait en ragoût. Coupez le en quatre ; passez-le à la casserole , avec lard fondu. Faites-le cuire avec du bouillon & un verre de vin blanc , bouquet , sel , poivre , champignons , olives desossées , qu'on fait bien cuire ; liez la sauce avec la farine ; servez chaudement.

OBSERVATION MEDECINALE.

La chair du cochon est difficile à digérer , ne fournit que des sucs grossiers qui sont sujets à former des humeurs de mauvaise qualité , & à causer des maladies putrides , des maladies de peau : il n'y a que les gens les plus robustes , & qui travaillent beaucoup de corps , ou font des exercices violens , qui doivent se permettre le cochon ; encore pourront-ils avoir bientôt lieu de s'en repentir , s'ils en mangent très-souvent ou beaucoup à la fois. Les personnes délicates , & ceux qui menent une vie sédentaire , ne doivent pas en manger , de quelque manière qu'il soit accommodé , si ce n'est un peu de jambon bien cuit. La chair du cochon de lait est visqueuse , relâche l'estomac , émousse les sucs digestifs , & lâche souvent le ventre ; ce qui prouve qu'il en faut user modérément.

COINGS : fruit d'un arbre appelé *coignassier*. Cet arbre a le tronc noueux & tortu , le branchage confus & incliné vers la terre. Quand cet arbre , qui ne s'élève guères , vieillit , son écorce s'en sépare. Il fleurit vers la fin d'Avril : son fruit , qui ressemble à la poire , jaunit en mûrissant. Il a l'odeur forte , un goût acerbe ; & sa qualité est astringente : il ne se mange point crud. On en fait des compôtes , des marmelades , des confitures , des gelées ; une

liqueur qu'on appelle *eau de coing* ; du ratafiar , du vin , &c. Nous allons donner ces procédés dans leur ordre.

Coings à la Bourgeoise. (Compôte de) Faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante. Pelez-les ensuite & les coupez en quartiers. Finissez-les au sucre clarifié. Cette compôte se sert chaude.

Coings à la cendre. (Compôte de) Faites-les cuire sous la cendre chaude , bien enveloppés de papier mouillé. Pelez-les ensuite & les coupez en quartiers , & les finissez enfin comme ceux ci-dessus.

Coings à l'écartate. (Pâte de) Prenez de la marmelade de coings ; faites-la frémir seulement dans du sucre cuit à la grande plume , avec de la cochenille. Mettez ensuite dans des moules , & faites sécher à l'étuve.

Coings au naturel. (Pâte de) Faites comme au procédé précédent , mais sans cochenille.

Coings. (Clarequets de) Pelez-les & les coupez en tranches ; faites-les cuire avec un peu d'eau. Etant bien cuits , exprimez-en le jus , & le mettez dans du sucre cuit à cassé , autant de sucre que de jus. Faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en gelée. Mettez cette gelée dans des gobelets.

Coings (Clarequets de) rouges : comme les précédens , en y ajoutant un peu de cochenille pour les rendre autant rouges que vous le voudrez.

Coings confits à la Cardinale. Prenez des coings bien mûrs ; pelez-les , coupez-les par quartiers ; ôtez les cœurs , & les mettez à mesure à l'eau fraîche. Mettez-les ensuite à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir. Tirez-les & les remettez à l'eau fraîche. Faites-les bouillir ensuite à petit feu dans le sucre cuit à lissé , en les couvrant pour leur faire prendre une belle couleur. Retirez-les de tems en tems , & les remettez jusqu'à ce que leur syrop soit en gelée. Tirez ensuite tout-à-fait & couvrez-les jusqu'à ce qu'ils soient refroidis. On peut les faire cuire dans une décoction faite de leurs

pelures ; ils n'en ont que plus de goût ; & pour leur donner une belle couleur , faites bouillir de la cochenille avec un peu d'alun & de crème de tartre ; & passez cette mixtion , pour vous en servir à colorer votre fruit.

On les confit encore de même , & on les finit dans le sucre cuit à perlé ; & étant refroidis , on les met dans leurs pots.

On les met au sec , confits comme ci-dessus , en les faisant égoutter sur un tamis , en les poudrant de sucre fin , & en les mettant sécher à l'étuve.

Coings. (Conserve de) Faites dessécher votre confiture en la remuant à la poêle. Délayez-la ensuite dans du sucre cuit à la grande plume. Mettez dans des moules de papier ; & lorsque votre conserve sera froide , coupez-la de la forme & grandeur que vous jugerez à propos. Pour une livre de pâte desséchée , il faut quatre livres de sucre.

Coings en gelée. (Compôte de) Pelez-les & les coupez en quatre , sans les blanchir. Faites-les cuire couverts avec de l'eau & beaucoup de sucre. Etant cuits , dressez-les dans le compôtier. Faites réduire leur syrop en gelée vermeille. Faites refroidir ce syrop sur une assiette , & le mettez sur vos coings.

Coings. (Gelée de) Prenez des coings presque mûrs ; coupez-les en morceaux ; faites-les cuire en marmelade dans deux pintes d'eau pour trois livres de fruit. Passez cette marmelade au tamis. Mettez-la dans le sucre cuit à cassé ; livre de sucre pour livre de fruit : votre gelée sera faite , quand elle tombera en nappe de l'écumoire.

Coings. (Marmelade de) Faites cuire comme les précédens ; passez la marmelade au tamis. Faites dessécher sur le feu , de sorte qu'elle soit épaisse , & la délayez ensuite dans du sucre cuit à la grande plume ; mais faites chauffer sans bouillir. Il faut pour cette marmelade cinq quarterons sucre pour livre de fruit.

Coings. (Ratafia de) Choisissez-les beaux , sains

& bien mûrs. Rapez-les jusqu'au cœur, & laissez cette rapure se macérer l'espace de vingt-quatre heures, avec un peu de rapure d'écorce de citron. Pressez ensuite le jus; faites-lui faire seulement deux bouillons. Mêlez ce jus avec autant d'eau-de-vie, Mettez un quateron de sucre par pinte, & un peu de cannelle pour lui donner plus de relief.

Coings. (Syrop de) Otez bien le duvet; rapez comme ci-dessus. Exprimez le jus à travers un linge. Mettez-le en bouteilles, & l'exposez à la chaleur du soleil, ou à une certaine distance du feu, sans boucher, jusqu'à ce que ce jus, ayant formé son dépôt, soit clair. Versez-le ensuite doucement, pour ne point avoir de lie. Faites cuire du sucre à soufflé; & sur chaque livre, mettez quatre onces de jus. S'il arrivoit que ce jus eût trop décuit le sucre, faites-le recuire à perlé qui est la cuisson des syrops. Si, au contraire, il n'étoit pas assez décuit, vous y mettez un peu plus de jus.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le coing mûr est un fruit astringent, stomachique, un peu apéritif, qui convient en petite quantité à ceux qui ont l'estomac foible; relâché, qui sont sujets aux glaires, au dévoiement, à l'incontinence d'urine.

COMPOTES: façon de confire le fruit, la plus simple de toutes, mais qu'on ne fait que pour être mangées sur le champ, n'étant pas assez cuites pour être de garde. (Voyez *Abricots, Amandes, Citrons, Cerises, Coings, Fraises, Framboises, Groseilles, Marrons, Muscats, Oranges, Péches, Poires, Pommes, Prunes, Verjus.*)

OBSERVATION MEDECINALE.

Les compôtes sont un mets très-sain, qui convient à toutes les constitutions, aux gens infirmes, aux convalescens, & même aux malades, dès qu'on leur permet de manger. Il n'y a presque personne qui ne puisse manger de toutes sortes de fruits, quand ils sont en compôtes.

CONCOMBRES : fruit d'une plante rampante, très-connue dans nos jardins. On les confit, lorsqu'ils sont tout petits. Lorsqu'ils sont mûrs, on les apprête de diverses manières.

Concombres farcis à la matelote. Faites une farce de blanc de volailles, ou de veau, hachés avec lard blanchi & graisse blanche, jambon cuit, champignons, truffes, fines herbes bien assaisonnées; farcissez vos concombres. Faites-les cuire avec du bouillon gras ou du bon jus, & servez avec du jus de bœuf dessous. On peut encore, après avoir dégraissé la sauce, y mettre un bon coulis & un filet de vinaigre. On les sert encore farcis en ragoût, ou à la sauce blanche.

Concombres farcis en maigre. Faites une farce de poisson. (Voyez *Farce*.) Faites-les cuire dans du bouillon de poisson, ou purée claire, à petit feu. Quand ils sont cuits, on les coupe par la moitié, en long, & on les sert avec un coulis de champignons. (Voyez *Champignons*.) Au lieu de ce coulis, on peut mettre par-dessus un ragoût de laitances & de champignons. (Voyez *Laitances*.)

Concombres fricassés. Coupez-les par rouelles avec un oignon coupé de même. Passez-les à la casserole avec du beurre, sel, poivre, persil haché. Laissez mitonner le tout, & servez avec un jaune d'œuf délayé dans le verjus ou dans la crème douce.

Concombres. (*Ragoût de*) Coupez par tranches; faites mariner pendant deux heures, avec sel, poivre & vinaigre, deux oignons en tranches. Faites égoutter, & passez à la casserole avec lard fondu; mouillez de jus, & laissez mitonner à petit feu. Dégraissez, & liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour toutes sortes d'entrées aux concombres, soit à la broche ou à la braise.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le concombre est un fruit aqueux, rafraîchissant, humectant & peu nourrissant. Quand il est mûr &

bien cuit, & que l'on en mange une certaine quantité, il rend le ventre libre. Cet aliment convient aux personnes qui sont sujettes aux ardeurs d'entrailles, coliques, irritations, difficulté d'uriner, ardeurs d'urines. On ne mangera pas les concombres amers; souvent ils purgent & causent des tranchées. Les concombres confits avant leur maturité, ne conviennent pas aux estomacs délicats; ils ne les digèrent pas.

CONFITURES : préparation qu'on fait aux fruits, aux fleurs, à certaines plantes & racines, & au jus qu'on en extrait, tant pour leur donner un goût agréable, que pour les conserver hors de leur saison. On en fait de sèches & de liquides, & à mi-sucre, pour conserver plus de goût au fruit. Nous avons donné & donnerons par la suite les procédés les plus exacts, pour bien faire les confitures; de sorte qu'elles soient de garde.

Si cependant, comme il arrive assez aux confitures liquides, sur-tout lorsqu'elles sont en lieu humide, ou que le fruit a trop conservé de son humidité naturelle, elles viennent à s'aigrir, ou à moisir, ou à fermenter; ce qu'il y a à faire, est de décuire la confiture, avec un peu d'eau; de l'écumer bien, &, en augmentant un peu le sucre, de remettre la cuisson à perlé. Quand elles se candissent, on les décuit avec un peu d'eau. Si ce sont des gelées, on leve le candi, ou on le fait dissoudre avec un peu d'eau. Enfin, lorsqu'elles sont vieilles, on les renouvelle en les recuisant. Quant aux fruits confits au liquide, on fait recuire le syrop à perlé; on y remet le fruit, & il reprend toute sa fraîcheur & sa bonté. Pour ceux qui sont tirés à sec, comme, en vieillissant, ils perdent leur glace; ce qu'on peut faire de mieux, est de n'en tirer qu'à mesure qu'on en a besoin, ou, s'ils ont perdu leur glace par vétusté, de les laver à l'eau fraîche; les passer à la poêle, avec un verre d'eau-de-vie; les remettre au sucre à perlé faire quelques bouillons; les égoutter ensuite, &

les glacer, comme dans le principe, pour les faire sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les confitures sont un aliment très-sain, qu'on peut donner aux gens les plus délicats, & même aux malades, dès qu'on les juge en état de manger du pain : on passera sans danger, &, j'ose dire, avec avantage, la quantité ordinaire. Je ne spécifie pas les espèces qu'il faut préférer : toutes celles qu'on fait communément, sont très-bonnes, & ont à-peu-près les mêmes vertus, parce qu'elles en doivent la plus grande partie à la quantité de sucre qu'on y met ; mais je ne parle ici que des confitures faites avec des fruits mûrs.

CONSERVE : espèce de pâte sèche qu'on fait avec la marmelade de toutes sortes de fruits, qu'on passe au tamis, & qu'on fait dessécher dans la poêle à confiture, sur un petit feu, & qu'on fait recuire dans le sucre cuit à la grande plume. Quand la marmelade est bien délayée avec le sucre, on dresse la conserve dans des moules ; on la laisse refroidir, & ensuite on la coupe en tablettes. On leur donne, au moyen des couleurs dont on se sert à l'office, telle couleur qu'on veut. Voyez ci-dessous l'article des *Couleurs*.

Conserve. (Voyez *Abricot*, *Ache*, *Amandes*, *Avelines*, *Buglose*, *Café*, *Cannelle*, *Cedrat*, *Cerises*, *Chocolat*, *Citron*, *Epine-vinette*, *Framboises*, *Grenades*, *Groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Jonquille*, *Muscato*, *Orange*, *Pêches*, *Pistaches*, *Roses*, *Safran*, *Verjus*, *Violettes*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les conserves ayant les qualités & les vertus du fruit dont elles sont faites, & du sucre qui les a pénétré & les recouvre, c'est par ce qu'on a dit de chaque fruit & du sucre qu'il en faut juger ; mais, en général, c'est un aliment très-sain, & qui n'a presque que les qualités & les vertus du sucre.

COQ : le mâle de la poule ; la chair est sèche

& de peu d'usage en cuisine. Sa crête est un mets délicat. (Voyez Crête.)

Bouillon de coq. On choisit, pour cet effet, le plus vieux. Ce bouillon est apéritif & restaurant, à ce qu'on prétend.

CORIANDE : plante annuelle qu'on cultive dans nos jardins, à cause de sa graine qui est d'un goût aromatique, & d'un grand usage dans l'office & dans la distillation.

Coriandre, (Eau de) boisson. Choisissez votre coriandre grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien sèche, de couleur blanchâtre, d'un goût, & d'une odeur forte & agréable. Prenez-en une poignée; mondez-la, & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre : laissez infuser jusqu'à ce que l'eau ait bien pris le goût, & que le sucre soit fondu; passez & buvez pour vous rafraîchir.

Coriandre, (Eau de) liqueur. Choisissez-la, comme dessus. Pour six pintes de cette liqueur, prenez deux onces de cette graine; pilez-la, pour que son parfum se développe dans la distillation; mettez-la à l'alambic, avec trois pintes & demie d'eau-de-vie, demi-septier d'eau. Distillez à feu doux; ne tirez pas de phlegmes. Faites le syrop avec une livre de sucre, trois pintes & chopine d'eau.

Coriandre. (Glace de) Concassez une poignée de cette graine; faites infuser dans une pinte d'eau chaude, jusqu'à ce que l'eau en ait le goût; mettez-y une demi-livre de sucre : mettez à la salpêtrière, après l'avoir passée; travaillez avec la boulette; & quand elle sera prise, dressez dans des gobelets.

Coriandre. (G illage de) Faites griller du sucre; en le faisant bouillir à grand feu avec peu d'eau, & le tirez lorsqu'il sera de couleur de cannelle pâle; mettez-y de la coriandre mondée, pendant qu'il est bien chaud; & dressez en petits rochers sur des assiettes.

Coriandre perlée. Mondez de la coriandre nouvelle; faites-la sécher à l'étuve, & mettez dans la bassine

brûlante, pour la charger de sucre gommé. Coulez, d'un entonnoir étroit, du sucre cuit à perlé sur cette coriandre, en la remuant bien, & laissant sécher à chaque couche; & la sautez, pour qu'elle se perle bien.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine de coriandre est légèrement échauffante, stomachique, carminative : son usage convient aux estomacs foibles, aux personnes sujettes aux glaires, dévoiemens, vents, migraines, affections nerveuses.

CORME ou **SORBE** : fruit de la grosseur d'une prune, d'un goût âpre, acerbe & désagréable, tant qu'elles restent sur l'arbre, mais qui, en mûrissant, devient doux, mou & agréable. Le jus de ce fruit, si on le laisse fermenter, devient vineux, & ressemble au poiré.

On peut confire ce fruit comme l'*Azerolle* ou la *Neffle*. (Voyez ces deux articles.)

CORNES-DE-CERF. (Voyez *Gelée de cornes-de-cerf*, au mot *Cerf*.)

CORNETS. Prenez une demi-livre de sucre en poudre, une livre de farine, deux jaunes d'œufs, deux onces de bon beurre frais, & trois demi-septiers d'eau; délayez le tout ensemble après avoir fait fondre le beurre auparavant dans un des trois demi-septiers d'eau, en le faisant presque bouillir. On fait cuire les cornets comme les gauffres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces mets, quoique léger & aisé à digérer, est de ceux dont on ne doit manger qu'une petite quantité, à cause de la farine qui n'a pas fermenté.

CORNICHONS. Ce sont de petits concombres qu'on cueille dans leur verdeur, qu'on nettoie bien, & qu'on empote ensuite avec le meilleur vinaigre, sel & poivre, graine d'aneth. Il faut avoir soin, dès que les cornichons sont dans cette espcce de marinade, de bien boucher les pots qui les contiennent, & de placer ce pot en lieu sec, sans être

trop chaud ni trop froid. Il faut les laisser un mois en cet état sans y toucher ; après quoi , les tirer , les égoutter , & les remettre dans une nouvelle saumure semblable à la première , & les y tenir bouchés aussi exactement que dans le principe de cette opération.

Ces cornichons , ainsi confits , entrent dans plusieurs sauces & ragoûts , pour leur donner un peu de pointe & de relief : on les coupe aussi par tranches , pour les mêler aux fournitures des salades ; alors il faut y mettre moins de vinaigre. On les sert quelquefois entiers , sur une assiette , avec les sauces ; alors chaque convive en fait l'usage qui lui convient.

OBSERVATION MÉDECINALE.

- C'est un assaisonnement sain , stomachique , qui facilite la digestion , mais que doivent pas manger les gens qui n'ont pas un bon estomac.

COTELETTES. Les côtelettes de veau ou de mouton sont susceptibles d'une infinité d'apprêts en cuisine. Nous ne donnerons ici , que ceux de l'usage le plus ordinaire.

Côtelettes de mouton au basilic ; comme les côtelettes en robe-de-chambre , si ce n'est qu'on met un peu de basilic dans la farce , un œuf de plus , & moins de crème , & qu'au lieu de les faire cuire au four , on les fait frire , & qu'on les sert garnies de persil frit.

Côtelettes de mouton en haricot. Passez-les au roux avec navets , bouillon , sel & poivre. Faites bien cuire : à la moitié de la cuisson , mettez un peu de vin , si vous le voulez. Liez avec farine frite , & servez à courte sauce.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre. Faites-les cuire dans du bouillon , très-peu de sel , bouquet. Dégraissez ensuite le bouillon ; passez-le au tamis , & le faites réduire en glace. Mettez dedans vos côtelettes pour les faire glacer , & les faites refroidir. Prenez ensuite rouelle de veau , graisse de œuf ,

persil, ciboules, champignons; hachez le tout; liez la farce avec deux jaunes d'œufs; mettez sel & poivre. Enveloppez chaque côtelette de cette farce; panez & faites cuire au four. Quand elles auront pris couleur, retirez; & dégraissez, en les faisant égoutter; servez dessous une sauce claire.

Côtelettes de mouton farcies. Faites cuire dans du bouillon. Dépouillez la chair, & gardez l'os. Hachez cette chair, avec lard blanchi, tennine de veau, persil, ciboules, truffes & champignons. Pilez le tout dans un mortier, avec épices & assaisonnement nécessaire, & une mie de pain trempée dans du lait, ou du jus, ou de la crème. Liez la farce avec deux jaunes d'œufs; de sorte qu'elle ait quelque consistance. Prenez des bardes de lard, de la grandeur de vos côtelettes; mettez de la farce dessus l'os au milieu, que vous figurez en côtelette. Dorez & panez ces côtelettes. Mettez-les au four dans une tourtière. Quand elles auront pris couleur, servez pour garnitures d'entrées ou hors-d'œuvre.

Côtelettes de moutons frites. On les fait cuire au pot; on les trempe dans une pâte claire, & on les fait frire dans le sain-doux; on les sert enfin avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes de mouton grillées. Prenez des côtelettes de veau ou mouton; piquez-les de petit lard, & les passez à la poêle, avec beurre ou lard fondu; assaisonnez, & faites-les cuire dans une tourtière. Elles se servent avec un ragoût de champignons.

Côtelettes de mouton, ou de veau, marinées. Faites-les tremper trois heures dans le verjus, jus de citron avec sel, poivre, girofle, ciboules & laurier. Trempez-les ensuite dans une pâte à bignets. (Voyez Pâte.) Faites frire au sain-doux, ou beurre affiné; & servez garni de persil frit.

Côtelettes de porc-frais à la cendre. Coupez en côtes une échinée de porc-frais. Passez-les sur le feu, avec lard fondu, persil, ciboules, champignons,

pointes d'ail hachés, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon. Mettez ensuite vos côtelettes avec leur assaisonnement. Couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne; dressez dans un plat. Achevez la sauce avec deux cuillerées de coulis; dégraissez-la, en la passant au tamis, & la servez sur les côtelettes avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la Lyonnaise. Coupez un quarré de veau par côtelettes. Lardes-les d'anchois, de lard, de cornichons assaisonnés. Faites-les mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes. Faites cuire ensuite dans leur marinade à petit feu. Servez avec la sauce qui suit. Prenez persil, ciboules & échalottes hachés, sel, gros poivre, la quantité de deux pains de beurre de Vanvre manié avec un peu de farine, une cuillerée d'huile fine, deux de bon bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poêle. Coupez le collet par côtes, en ôtant les os de dessus, & ne laissant que la côte. Passez-les avec lard fondu, persil, ciboules, truffes hachés, sel & poivre; tranche de citron, la peau ôtée. Couvrez de bardes de lard. Faites cuire à petit feu. Dégraissez-les, & les dressez. Otez le citron de leur jus; mettez dedans un peu de coulis; dégraissez cette sauce; faites chauffer, & servez sur les côtelettes.

Côtelettes (Tourtes de) de mouton à la Périgord. Coupez-les fort courtes, ne laissant que l'os qui masque la côtelette. Faites une abaisse de pâte brisée; arrangez vos côtelettes dessus. Pelez des truffes moyennes, & les mettez dans les intervalles. Assaisonnez de sel & épices mêlées; couvrez de bardes de lard, & du beurre par-dessus; couvrez d'une abaisse. Bordez, & faites cuire à-peu-près trois heures, à la chaleur ordinaire du four. Etant cuite, ôtez

ôtez les bardes ; dégraissez ; mettez dedans un bon coulis , avec un verre de vin de Champagne.

COTIGNAC. Pelez des coings ; coupez-les par quartiers ; ôtez le cœur. Prenez six livres de fruit ; mettez-les cuire dans deux livres de sucre à cassé , jusqu'à ce qu'ils soient réduits en marmelade. Passez cette marmelade au tamis. Faites cuire ensuite quatre livres de sucre à perlé , & mettez y le fruit ci-dessus. Faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit revenu à perlé. Tirez alors du feu ; écumez bien. Dressez dans des boîtes ; & pour lui donner plus de couleur , teignez-le , en le cuisant , avec de la cochenille préparée , comme nous dirons à l'article *Couleurs*.

COULEURS : en termes d'office , sont les diverses teintures qu'on emploie pour colorer les gelées , compôtes , marmelades , glaces , fromages glacés , pastilles , dragées , conserves , pâtes , & généralement enfin , tout ce que l'officier & le confiseur fournissent à nos desserts. Ces couleurs sont , le bleu , le jaune , le rouge , le verd , le violet & le pourpre. Le blanc se fait naturellement. Le noir n'a rien d'assez attrayant pour réjouir la vue des convives.

Le bleu se fait tout simplement , en frotant sur une assiette une pierre d'indigo ; on le peut faire plus ou moins clair , ou foncé.

Le jaune se fait avec les éramines du lys , que vous faites bien sécher au soleil , & que l'on réduit en poudre , & qu'on détrempe dans une cuillerée d'eau de fontaine , avec un peu d'eau de fleurs d'oranges. On fait cette couleur plus facilement encore , en frotant de la gomme-gutte sur une assiette avec un peu d'eau , comme la pierre d'indigo. Enfin on peut faire une teinture de safran , plus ou moins forte , en en faisant infuser dans l'eau tiède.

Le rouge se fait avec de la cochenille pilée , qu'on fait bouillir dans un petit pot , avec un demi-septier d'eau ; on y met autant de crème de tartre. Après

D. Cuisine.

N

quelques bouillons, tirez du feu, & y mettez un peu d'alun plé. Laissez reposer, & passez.

Le verd se fait avec le jus d'épinars, de poirée verte, de bled verd. Blanchis, égouttés & pilés, on se sert de l'un des trois.

Le violet se fait avec la tablette de tournesol, comme le bleu avec l'indigo, & le jaune avec la gomme-gutte. C'est avec cette tablette qu'on teint en beau violet la liqueur appelée *épiscopale*.

Le pourpre peut se faire ou clair & vif, ou foncé. Pour la première nuance, servez-vous d'une fleur unique purpurine, qui se trouve au centre du parasol que forme la fleur de la carotte sauvage. Faites-la sécher, & en faites une teinture plus ou moins forte, comme des étamines de lys. Pour le pourpre foncé, servez-vous du jus exprimé des baies de sureau; & hors la saison des tablettes de ce fruit, delayez, comme ci-dessus, aux articles *Bleu* & *Jaune*.

COULIS : jus passé à l'étamine, qui sert à lier les saucés des ragoûts, & leur donne plus de consistance & de saveur.

Coulis blanc au maigre. Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans la crème, & des filets de poissons cuits le plus blancs qu'il se pourra. Ajoûtez-y mousserons frais, truffes blanches, basilic & ciboules. Quand le tout a bouilli un quart d'heure, passez à l'étamine.

Coulis (Aure) au roux dont on se sert présentement. Prenez deux ou trois livres de veau, une demi-livre de jambon maigre; coupez le tout par tranches, un oignon, carottes & panais coupés de même; mettez dans une casserole; couvrez & faites suer sur un tourneau. Attraché, & de belle couleur, mettez dans ce mélange du lard fondu; poudrez d'un peu de farine; mouillez de jus & bouillon par égales portions; que le tout soit de belle couleur. Assaisonnez de quelques champignons, truffes &

mousserons, ciboules entières, persil, quelques cloux, des croûtes, & laissez mitonner. Si c'est pour un potage de perdrix, prenez-en une de bon fumet, cuite à la broche; pilez-la dans un mortier; délayez-la dans le coulis, avant de le passer à l'étamine. Etant passé, tenez-le chaudement dans une marmite, & mettez sur votre potage en servant. Ce coulis sert pour toutes viandes noires. Si c'est un coulis de beccasses, prenez une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, lapins, faisans, cailles, &c. Il faut que ces pièces soient plus qu'à demi-cuites, pour les piler & les mettre dans le coulis.

Coulis blanc en gras. Faites cuire une poularde à la broche. Desossiez la, ôtez-en la peau que vous hacherez. Mettez, d'autre côté, dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées. Ajoutez-y un blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs. Pilez bien le tout. Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserole, avec les mêmes assaisonnemens que ci-dessus, un peu de mie de pain, & faites bien cuire. Retirez le veau; délayez dans la casserole ce qui est dans le mortier. Faites chauffer un peu, sans bouillir, & passez à l'étamine. Le plus liquide de ce coulis s'emploie aux potages; le reste aux entrées de filets, entrées au blancs, & entremêts. On peut aussi y employer le blanc de perdrix, au lieu de celui de poularde.

Coulis général pour toutes sortes de ragoûts. Procédez de même que ci-dessus, dernier article. Quand votre mélange est fait, ôtez le veau, pour qu'il ne blanchisse pas votre coulis, en le passant. Mettez à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées & entremets de legumes, ou entrées de broche, & lui donnez une petite pointe. Le surplus du coulis vous servira pour nourrir des ragoûts, où il faut une plus forte liaison, & plus de substance.

Coulis pour differens potages gras. Prenez un morceau du cimier de bœuf; faites-le rôir à la bro-

che, bien rissolé. Pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec des croûtons de pain, carcasse de perdrix ou volailles quelconques, arrosées de bon jus. Passez à la casserole, le tout avec jus & bon bouillon, sel, poivre, cloux, thym, basilic, & morceau de citron verd. Faites faire quelques bouillons; passez à l'étamine, & servez-vous-en pour les potages gras avec jus de citron.

Coulis (Autre) pour les jours maigres. Passez des oignons & des carottes à la casserole, comme pour du bouillon. Quand ils seront bien roux, jetez-y une poignée de persil, un peu de basilic, cloux, croûtes de pain, mouillées de bouillon de poisson. Le tout bien mitonné, passez-le à l'étamine. Outre ces coulis, il y en a plusieurs autres qu'on trouvera sous le nom des choses dont on les tire, avec l'usage auquel on les emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les coulis sont des assaisonnemens fort nourrissans & échauffans; c'est, sous un petit volume, toute la substance nourrissante renfermée dans une quantité très-considérable du corps dont ils sont tirés. Quelques estomacs foibles ne digerent pas facilement ces coulis, qui sont des suc's très-rapprochés. Ce qui le prouve, c'est qu'on en facilite la digestion en buvant plus d'eau.

COURGE : espece de citrouille qui s'apprête de même.

COURT-BOUILLON : maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sauce faite avec eau, vinaigre, sel & beurre, ou vin, & un peu d'eau, sel & poivre.

CRÈME : c'est la partie grasse & huileuse du lait, séparée de la partie caseuse, & de sa sérosité. Cette substance est d'un grand usage, tant en cuisine que pour l'office. On appelle aussi *crème* une préparation de différentes substances réduites en consistance de gelée ou bouillie, dont on trouvera les procédés à leurs articles respectifs.

Crème. Prenez de la crème claire & bien douce ; mettez-la dans une jatte ; faites-la rafraîchir sur la glace , & servez avec du sucre en poudre.

Crème à l'Angloise. Pilez une once d'écorce de citrons confits , autant d'écorce d'orange , cinq onces de pistaches ; mettez-y deux jaunes d'œufs , & un quarteron de sucre en poudre ; délayez le tout avec une chopine de lait. Faites cuire à petit feu , & prenez garde que ce mélange ne s'attache. Près de tirer du feu , mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Dressez sur une assiette sur le feu , jusqu'à ce qu'elle se dore sur les bords ; sucrez bien & donnez couleur avec une pelle rouge.

Crème à la Bourguignotte. Faites bouillir de la crème , & la faites réduire à moitié , avec citron rapé , eau de fleurs d'orange. Etant froide , mettez-y une pincée de gomme adraganth en poudre. Fouettez-la bien , faites-la égoutter ; & servez avec du sucre fin.

Crème à la Portugaise. Prenez une pinte de crème douce , & chopine de lait , trois jaunes d'œufs , sucre & un peu de cannelle , écorce de citron coupée menu ; faites réduire en crème , en remuant jusqu'à ce qu'elle paroisse s'attacher. Dressez dans une porcelaine , & la servez froide.

Crème à l'eau. Battez quatre œufs frais avec une chopine d'eau , zestes de citrons hachés , un peu de jus de ce fruit , un quarteron de sucre. Passez ce mélange deux à trois fois. Faites cuire à petit feu. La crème étant formée , dressez-la chaude , & la servez froide.

Crème à l'Italienne. Sur une chopine de crème ; mettez deux œufs frais , une once de sucre en poudre , eau de fleurs d'oranges ; fouettez le tout. Dressez dans un plat creux , dont vous garnirez les bords de sucre en poudre. Faites cuire à feu couvert , sous un couvercle de tourtière garni de feu pour la dorer , & servez froide.

Crème brûlée. Délayez une pincée de farine avec

quatre ou cinq jaunes d'œufs, & une chopine de lait, versée petit à petit, avec du sucre en poudre, un peu de cannelle, écorce de citron verd hachée menu, & autres confits, quelques pistaches grillées, eau de fleurs d'oranges. Faites cuire à feu doux, en remuant toujours. Etant cuite, changez-la de plat, & la faites recuire jusqu'à ce qu'elle s'attache au bord; ôtez-la du feu; saupoudrez de sucre fin, & brûlez-la avec la pelle bien rouge, pour qu'elle se dore bien; garnissez de meringues ou de rognures de pâte croquante.

Crème colorée. Toutes sortes de crèmes se colorent, soit avec le jus des fruits de la saison, soit avec les couleurs ci-dessus détaillées.

Crème croquante. Délayez quelques jaunes d'œufs avec du lait, que vous verserez peu-à-peu; mettez-y du sucre en poudre, & rapure de citrons; mettez sur un feu vif d'abord, & remuez jusqu'à ce que cette crème s'épaississe. Diminuez le feu, & amenez votre crème sur les bords du plat; de sorte qu'il n'en reste presque point au milieu, & qu'elle s'attache sans brûler. Etant cuite, donnez couleur avec la pelle rouge; détachez ce qui est autour du plat avec la pointe d'un couteau; arrangez le tout dans le même plat. Mettez sécher au four jusqu'à ce qu'elle soit croquante.

Crème de Blois. Ayez de la crème bien fraîche; mettez-y deux zestes de citron, sucre en poudre, & la fouettez: lorsqu'elle sera épaisse, dressez la en petits rochers.

Crème de Sodeville. Fouettez votre crème; mettez-y un peu de présure délayée avec de l'eau de fleurs d'orange. Dressez dans une porcelaine, & faites prendre à l'étuve; & mettez-y du sucre en poudre en la servant.

Crème en neige. Fouettez une chopine de crème douce, avec un blanc d'œuf, un quarteron de sucre en poudre, un peu d'eau de fleurs d'oranges. A mesure qu'elle s'épaissit, levez avec une écu-

moire ; mettez dans un panier garni d'un linge fin : laissez égoutter ; dressez dans une jatte , & servez.

Crème en roche. Fouettez de la crème double , avec citron rapé , & sucre en poudre : étant bien montée , dressez-la en rochers.

Crème fouettée. Prenez de bonne crème ; fouettez-la bien , elle devient moussieuse , legere. On en fait grand usage , en y mettant de la crème liquide. On la mange avec du sucre en poudre , & des échaudés.

Crème (Fromage à la) Faites tiédir de la crème avec un quart de lait , un peu de préture ; passez le tout au tamis ; faites prendre sur la cendre chaude. Faites égoutter , & servez avec de la crème & du sucre.

Crème. (G'lace de) Faites bouillir un instant quelques amandes douces dans une pinte de crème. Tirez , mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange & de conserve ; mettez avec demi-livre de sucre un citron entier rapé , & mêlez-le avec la crème ; laissez ce mélange un quart d'heure. Passez-le au tamis , & le travaillez à la salbotiere , pour le moment où vous voudrez en faire usage.

Crème glacée. Mettez sur un demi-septier de crème douce une chopine de lait environ , demi-livre de sucre , demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange. Mettez le tout dans un vaisseau propre à le faire prendre à la glace.

Crème legere. Faites bouillir pendant un bon demi-quart d'heure une chopine de lait avec un demi-quarteron de sucre. Jetez-y deux blancs d'œufs fouettés ; remuez ; laissez faire encore quelques bouillons en fouettant encore. Laissez refroidir & dressez ; arrosez d'eau de fleurs d'orange ; saupoudrez de sucre fin pour servir.

Crème marbrée. Faites cuire telle crème que vous jugerez à propos. Etant dressée chaude , versez-y dans le milieu un peu de jus de framboises. Remuez bien

avec une fourchette, de sorte que cette teinture se mêle à la crème, & la rende marbrée.

Crème panachée. Sur trois demi-septiers de crème mettez un quart de lait, avec cannelle, coriandre, zestes de citron & sucré. Faites bouillir le tout une demi-heure. Passez; ajoûtez-y six jaunes d'œufs délayés avec de la crème. Repassez; mêlez ensemble des biscuits de chocolat & amandes amères, avec de la fleur d'orange pralinée, le tout réduit en poudre, mettez dans votre crème que vous ferez cuire au bain-marie; & servez froide.

Crème pâtissière. Délayez une demi-livre de farine avec douze œufs frais. Quand cela est fait, ajoûtez-y encore douze œufs battus. Faites bouillir deux pintes de lait; jetez-y votre pâte & remuez toujours. Jetez-y environ une demi-livre de beurre, un peu de sel & de poivre blanc; ne laissez pas attacher votre crème; étant cuite, laissez refroidir. Quand vous l'employerez en tourte, que ce soit avec des abaisses de feuilletage; ajoûtez-y du sucre & de l'écorce de citron confite, hachée menu, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs: travaillez le tout avec la gâche. Pour les jours gras, mettez-y de la moëlle de bœuf fondue, & du beurre fondu pour les jours maigres.

Crème sans feu. Remplissez un compôtier de lait frais & non écrémé; ajoûtez-y un quarteron de sucre en poudre, la grosseur d'une tête d'épingle de bonne présure; mettez en lieu frais; & pour servir, saupoudrez de sucre fin, & versez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange.

Crème tremblante. Faites réduire de la crème à moitié, avec de l'eau de fleurs d'orange; mettez des blancs d'œufs fouettés. Faites chauffer sans bouillir, en remuant toujours: retirez quand elle s'épaissira, & la dressez dans un compôtier.

Crème veloutée. Faites bouillir moitié crème & lait, de chaque chopine, avec demi-livre de sucre; lorsqu'elle montera, mettez-y un quarteron d'

mandes douces , & une demi douzaine d'amères pelées & pilées ; ôtez du feu , délayez-y vos amandes ; ajoutez-y quelques zestes de citron : passez à l'étamine. Laissez tiédir , & y mettez un peu de présure ; mettez cette crème sur la cendre chaude ; couvrez , & mettez sur le couvercle un peu de feu ; étant bien prise , faites-la refroidir pour la servir.

Crème vierge. Fouettez quelques blancs d'œufs , & les mettez dans une casserole avec du sucre , du lait & de l'eau de fleurs d'orange. Versez le tout dans un plat ; faites cuire avec un peu de sel & de cannelle : dorez avec la pelle rouge. Pour le surplus des crèmes , comme d'amandes , cannelle , chocolat , citrons , fraises , framboises , pistaches , &c. voyez les articles respectifs , où les procédés sont détaillés.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La crème est une substance fort adoucissante , & très-nourrissante , balsamique , & un aliment sain pour les personnes dont l'estomac est bon , & qui font de l'exercice ; mais par sa nature grasse , elle devient , pour les personnes délicates , les estomacs foibles , un aliment difficile à digérer , pesant , qui énerve les sucs de l'estomac , & contracte de l'âcreté par son séjour : cependant ce n'est que la grande quantité qu'il faut éviter ; il y a peu de gens auxquels , ce qu'on en met dans les assaisonnemens , puisse nuire.

CRÉPINE : *espece de farce.* Prenez de la rouelle de veau , un morceau de lard ; faites-les blanchir. Hachez-les avec de la panne de porc , ou moëlle , ou graisse de bœuf , un blanc de ciboules , rocamboles , sel & poivre , & fines herbes. Pilez le tout dans un mortier avec un peu de crème ou du lait , & des jaunes d'œufs avec quelques champignons. Mettez cette farce dans des crépines , comme le boudin blanc ; faites cuire dans une tourtière à petit feu , de belle couleur ; & servez pour hors d'œuvre.

CRESSON : il y en a de deux sortes. Celui des jardins s'appelle *cresson alénois* ; l'autre est le *cresson aquatique*. On les emploie l'un & l'autre en salade. On sert assez communément du cresson aquatique avec les poulardes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Toutes les especes de cresson sont des plantes saines & échauffantes que bien des gens ne digerent point, ou qu'avec peine. Les personnes délicates, sédentaires, & celles qui ont l'estomac foible, feront bien de s'en abstenir. Si les scorbutiques, auxquels ces plantes sont très-salutaires, ne les digerent pas aisément, ils doivent en faire mettre le suc dans les divers mets où il peut entrer.

CRÊTES DE COQ : elles entrent dans les meilleurs ragoûts & les bisques. On en fait aussi des plats particuliers.

Crêtes de coq farcies. Choisissez les plus grandes & les plus épaisses : faites-les cuire à moitié ; fendez-les & les farcissez avec un hachis de blanc de poulet ou chapon, moëlle de bœuf, lard pilé ; sel, poivre, muscade, un jaune d'œuf cuit. Faites cuire dans un plat, avec un peu de bouillon nourri, & quatre ou cinq champignons en tranches ; délayez-y un jaune d'œuf crud ; ajoutez un peu de jus & de coulis, & servez.

Crêtes. (Ragoût de) Passez-les au lard fondu avec des champignons, quelques truffes coupées par tranches, bouquet, sel & poivre : mouillez de jus, & faites cuire à petit feu. Votre ragoût fait, dégraissez-le bien, liez le d'un coulis de veau & jambon ; servez pour entremets. On peut encore les faire cuire assaisonnées de même à la braïse, pour entrées.

Crêtes dressées au gratin. Faites cuire & farcissez vos crêtes comme ci-dessus ; foncez une casserole de tranches de veau ; arrangez dessus vos crêtes ; couvrez-les de bardes de lard, avec moitié d'un citron en tranche, un peu de bouillon, sel, poivre,

bouquet ; achevez de faire cuire. Mettez ensuite un bon coulis dans un plat ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête du coq. Faites-les tenir, en faisant bouillir le coulis à petit feu jusqu'à ce qu'il soit en gratin ; servez avec une bonne sauce claire.

OBSERVATION MÉDECINALE

Les crêtes sont une substance presque cartilagineuse, qui n'est ni nourrissante ni savoureuse, & dont les personnes qui ont un estomac & des sucs digestifs peu actifs, ne doivent pas manger une certaine quantité. Quant aux différens mets qu'on en fait, on peut voir ce qui en est dit en général aux articles *Farces*, *Ragoûts*, *Gratin*.

CROQUANTE : espèce de pâtisserie à laquelle on donne telle figure qu'on veut ; on en fait en couronne formée sur une abaisse de même pâte. Quand la croquante est cuite, on la garnit, ainsi que la couronne, de confitures que l'on saupoudre de nompaille de diverses couleurs ; & l'on figure ordinairement le plafond en parterre, dont on ajuste le dessus avec diverses sortes de nompailles.

CROQUETS : on en fait de différentes grosseurs. Les plus gros, qui sont comme des œufs, sont des hors-d'œuvre d'entrée ; les autres, comme des noix, servent pour garniture d'entrée : une farce délicate en fait la base. Prenez estomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, tétine de veau cuite, ris de veau blanchis, truffes, champignons, moëlle, mie de pain trempée dans du lait, fines herbes, un peu de fromage à la crème, & du lait ce qu'il en faudra ; le tout bien haché, bien assaisonné, bien mêlé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs & deux blancs. Formez vos croquets de cette farce pour hors-d'œuvre ; roulez-les dans un œuf battu, & panez-les sur le champ ; & faites-les frire au sain-

doux. Pour ceux de garniture , faites-les avec votre farce empâtée dans une pâte de beigners , & faites frire. On les peut aussi faire farinés ou panés.

CULOTTE DE BŒUF : morceau près la queue , autrement derrière du cimier. C'est la pièce la plus estimée du bœuf.

Culotte de bœuf à la braïse , aux oignons d'Hollande. Désossez & ficellez-la ; mettez-la dans une bonne braïse , à la moitié de sa cuisson ; mettez y une trentaine d'oignons d'Hollande , ou , à leur défaut , d'oignons rouges. Quand elle est cuite , égouttez-la & la garnissez d'oignons tout autour , & servez avec une sauce de belle couleur par-dessus. On peut servir toutes sortes de culottes à la braïse avec divers ragoûts & sauces , selon le goût.

Culotte de bœuf à l'Angloise. Dressez ; enveloppez dans une serviette ; faites cuire dans une bonne braïse , & servez bien égouttée , garnie de filets d'aloyau glacés , & choux farcis avec une bonne essence par-dessus.

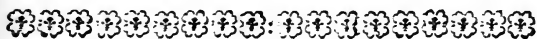
Culotte de bœuf au salpicon. Faites cuire à une bonne braïse , comme dessus. Egouttez & servez avec une sauce au salpicon. (Voyez *Salpicon.*)

Culotte de bœuf en écarlate. Choisissez-la bien morifiée & bien couverte ; désossez & lardez de gros lardons assaisonnés d'épices pilées , coriandre , poivre long , girofle & gingembre. Prenez un quarteron de salpêtre bien pilé , & frottez-la bien à différentes fois , pour la rendre rouge , sans toucher au côté couvert. Mettez-la dessus une terrine , avec environ un litron de sel pilé , une poignée de genièvre , thym , basilic , six feuilles de laurier. Frotez bien votre culotte de ces ingrédients ; couvrez-la & la laissez huit jours en prendre le goût ; après quoi , vous remplirez votre terrine d'eau que vous ferez chauffer , & vous laverez bien votre pièce de bœuf. Couvrez-la de bardes de lard , du côté qu'elle est couverte ; enveloppez-la dans une ser-

viette & la ficellez. Faites-la cuire à une bonne braise avec une bouteille de vin rouge. Quand elle sera cuite , laissez-la refroidir ; essuyez & servez à sec sur une serviette pour entremets.

Culotte de bœuf garnie de choux & saucisses. Faites cuire à une bonne braise , comme dessus. Prenez deux choux , fendez-les par quartiers , & les faites blanchir ; faites-les cuire avec la culotte , une demi-heure avant de la tirer ; mettez-y une douzaine de saucisses. Egouttez le tout ; servez votre culotte garnie de choux & saucisses , une bonne essence sur le tout. On peut aussi garnir de saucisses cuites sur le gril.

Culotte de bœuf roulée. Desossez & fendez-la , l'étendant ensuite le plus qu'il se pourra ; piquez de gros lard bien assaisonné , & de jambon. Faites une farce délicate , telle , par exemple , qu'on vient de dire au mot *Croquets*. Etendez-la sur votre pièce de bœuf ; & l'ayant bien roulée , ficellez-la : formez une bonne braise ; mettez-y votre culotte de bœuf ; faites cuire à petit feu dessus & dessous , pendant douze heures ; égouttez-la ensuite , & la servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce* .) On peut la servir avec un ragoût , ou de champignons , ou de ris de veau , ou de concombres , ou de chicorée.



[D A I]

D AIM : bête fauve , animal connu. Les parties de derriere sont les plus estimées.

Daim à la broche. Lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre & girofle pilé ; mettez-le mariner dans le vinaigre avec laurier , tranches d'oignons & de citron , & sel. Faites rôtir en l'arrosant. Faites-lui une sauce aux anchois , échalottes hachées , citron verd , & farine frite mouillée de son dégoût , & liez avec un coulis.

Daim à la broche, avec une poivrade. Piquez & marinez comme dessus ; ajoûtez quelques gouffes d'ail à votre marinade ; enveloppez-le de papier ; faites rôtir , & servez avec une poivrade. Son faon se mange de même , si ce n'est que la marinade doit être moins forte. On sert une cuisse de faon de daim avec la croupe , moitié panée , moitié piquée , avec des petits pâtés pour garniture , & une poivrade dessous. On peut lui faire une sauce à l'aigre-doux , avec son dégot , sucre , cannelle , poivre blanc , citron verd , peu de sel , échalotte hachée , & un peu de coulis qu'on fait bouillir à petit feu , avec vin clair et ou vinaigre , dans laquelle on retourne de tems en tems le quartier de faon , pour lui faire prendre goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un daim jeune & gras , cuite à propos , est un aliment d'assez bon goût , nourrissant , & que les bons estomacs digerent bien ; mais les personnes délicates , sédentaires , & qui ont l'estomac foible , doivent s'en abstenir , de quelque maniere qu'il leur soit présenté.

DARIOLES : petite pièce de pâtisserie. Mettez dans une terrine le quart d'un litron de fleur de farine ; cassez-y deux œufs frais ; délayez avec une cuiller , & versez-y , pour mieux détremper , du lait petit-à-petit ; du sel & beurre frais , ce que vous jugez convenable. Le tout bien détrempé , ajoûtez encore une chopine de lait , ou pareille quantité de lait d'amandes ; mais alors il faut un peu plus de farine. Quand cela est en consistance de crème , on en remplit de petites abaisses faites de pâte à tartes , mais bien essuyées & fermées ; on met les darioles au four. Quand elles sont cuites , on met sur chacune un petit morceau de beurre ; on les poudre de sucre , & on y met un peu d'eau de fleurs d'orange. Cette pâtisserie paroît d'autant plus saine , que tous les ingrédients , qui la composent , sont très-sains de leur nature.

DAUBE : ragoût qui se mange froid , & d'un grand usage. On en fait de gigots de veau & de mouton , de poulets d'Inde , canards , oisons , chapons gras , perdrix & autres viandes. On en verra les procédés à leurs articles. Pour une tranche de bœuf un peu épaisse , il faut la laisser mortifier , la battre pour l'attendrir encore , l'inciser profondément , la larder de gros lard en tout sens. On l'enveloppe ensuite d'un linge ; on la met dans un pot , selon sa grosseur , avec un peu d'eau , sel , fines herbes , marjolaine , laurier , cloux , marrons , du lard ou moëlle de bœuf ; & faire consommer son bouillon. On remplit le pot de vin un peu chaud ; & si l'on veut que la sauce soit douce , on y met du sucre & un peu de cannelle. Pour le bœuf , il vaut mieux mettre du verjus ou du vinaigre , parce que le vin le durcit. Quand on mange cette daube avec la sauce , on l'appelle *compôte*.

DÉGOUT : on appelle *dégout* en cuisine , le jus que la chaleur du feu fait sortir des viandes qui cuisent à la broche , & qui tombe dans la lèche-frite.

DESOSSER : ôter les os des viandes , volailles ou gibier , ou les arrêtes de la chair des poissons , pour en faire des hachis. Il faut être versé à cette opération , pour la bien faire.

DESSERT : c'est le troisieme service d'une table , composé , pour l'ordinaire , de fruits cuits & crus , confitures , pâtisserie sucrée , fromages glacés , &c.

DINDE : (*Poule*) oiseau qui nous vient de l'Inde , d'autres disent de Numidie , & confondent cet oiseau avec la poule pintade. Pour la maniere de les engraisser , voyez le *Dictionnaire domestique* , chez Vincent.

Dinde grasse à la Cardinale. Prenez une dinde comme dessus ; coupez son foie avec truffes & champignons , le tout en dés ; maniez avec sel , gros poivre & lard rapé ; farcissez-en la dinde ; déta-

chez ensuite la peau de l'estomac ; mettez-y du beurre d'écrevisses ; coupez ; enveloppez de bardes & de papier , & mettez votre dinde à la broche. Servez dessus un coulis d'écrevisses.

Dinde grasse aux truffes. Farcissez une jeune dinde de son foie haché avec persil , ciboules & champignons , lard rapé ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs , sel & poivre. Faites cuire à la broche , & servez avec un ragoût de truffes. (Voyez *Truffes.*)

Dinde grasse farcie de foies gras & truffes. Choisissez une dinde jeune , petite & grasse. Plumez , videz & flambez-la. Prenez trois foies gras blanchis ; coupez en dés des truffes à demi-cuites dans du bouillon ; coupez de même. Mettez les truffes avec les foies & du coulis , & achevez de les faire cuire jusqu'à ce que la sauce se tarisse. Laissez refroidir ; farcissez votre dinde , & la cousez. Mettez à la broche , enveloppée de lard & de papier ; servez avec une bonne essence.

DINDONS, (*Ailerons de*) à la d'Estrees. Prenez des peaux de poulets ou pou'arde , quand on les dépece pour faire des farces , des fricassées ou des filets. Mettez-les dans des moules d'ailerons ; remplissez ces moules d'une farce de volaille fine , ou de filets de volailles à la Bechamel ; enveloppez cette farce ou ces filets des peaux ; collez-les avec de l'œuf battu ; faites cuire au four , un quart d'heure , de belle couleur. Détachez des moules sans les rompre , & servez avec une sauce au vin de Champagne.

Dindons, (*Ailerons de*) à la Sainte-Menehould. Blanchissez & parez ; faites cuire dans une bonne braise. Retirez & trempez dans des œufs battus ; panez-les ; trempez-les dans de la graisse ; repandez encore ; faites griller , & de belle couleur , pour les servir avec une essence ou une bonne remoulade.

Dindons (*Ailerons de*) à l'Espagnole. Faites cuire
comme

comme à l'article précédent ; & servez avec une sauce à l'Espagnole.

Dindons , (Ailerons de) à l'essence. Piquez une douzaine d'ailerons ; faites blanchir & cuire au bouillon avec une tranche de jambon , bouquet , champignons entiers ; glacez comme un fricandeau , & finissez de même.

Dindons , (Ailerons de) au blanc. Prenez-en une douzaine ; faites les blanchir ; parez les bords. Passez avec beurre , tranche de jambon , champignons en dés , bouquet ; singez-les , & assaisonnez de bon goût ; faites cuire à petit feu ; dégraissez , & liez de crème & jaunes d'œuf ; servez avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) au four , aux petits oignons. Foncez une casserole de tranches de veau blanchies , & y mettez des ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard , avec un bouquet ; mouillez de bouillon , sel & gros poivre ; à moitié de cuisson , mettez des petits oignons blanchis à l'eau bouillante. Le tout cuit , retirez ailerons & oignons ; passez la sauce au tamis ; faites-la lier sur le feu avec un blond de veau & des jaunes d'œufs. Mettez-en partie dans un plat , avec de la mie de pain , & du Parmesan rapé , ensuite vos ailerons & oignons. Arrosez du reste de la sauce ; panez de mie de pain & Parmesan ; faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse , & servez à courte sauce.

Dindons , (Ailerons de) au Parmesan. Foncez une casserole de veau & jambon ; mettez - y huit à dix ailerons , bouquet , lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire sur la cendre chaude. Dégraissez la sauce ; mettez-y du coulis : passez au tamis. Mettez de cette sauce au fond d'un plat , par-dessus du Parmesan rapé , & sur le tout vos ailerons ; le restant de sauce ensuite , & couvrez de Parmesan rapé. Faites attacher sur un fourneau , & glacez avec la pelle rouge.

Dindons, (Ailerons de) aux écrevisses. Foncez une casserole de veau & jambon ; mettez dessus huit ailerons & huit belles écrevisses, sel, poivre, lard fondu, bouquet, pointe d'ail ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire sur la cendre chaude. Dressez les ailerons & les écrevisses sur un plat ; mettez du coulis dans votre braise ; dégraissez-la sur le feu. Passez la sauce au tamis, & servez sur les ailerons avec un jus de cirron.

Dindons, (Ailerons de) aux huitres. Faites cuire ; comme à l'article précédent, & servez avec un ragoût d'huitres.

Dindons, (Ailerons de) aux navets. Faites blanchir & cuire dans une bonne braise une douzaine d'ailerons ; servez avec un ragoût de navets tournés en façon d'amandes, blanchis & cuits, moitié jus, moitié bouillon, mis après dans une bonne essence ; & servez sur les ailerons.

Dindons, (Ailerons de) aux petits pois. Prenez huit ailerons ; faites cuire avec une tranche de jambon, bouquet, bon bouillon. A moitié de la cuisson, ajoutez un litron de petits pois, gros comme un œuf de beurre frais, un peu de coulis & de jus. Dégraissez le ragoût ; assaisonnez, & ajoutez comme une noix de sucre.

Dindons (Ailerons de) en fricassée de poulets. Passez vos ailerons avec beurre frais, persil, ciboule, gouffe d'ail, cloux, champignons. Mettez une pincée de farine ; mouillez de bouillon & vin blanc, sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; faites réduire la sauce ; liez avec des jaunes d'œufs, crème & filet de vinaigre blanc, en servant.

Dindons (Ailerons de) frits. Faites cuire dix ailerons dans une braise de haut goût ; laissez refroidir ; trempez-les dans des œufs battus ; panez & faites frire de belle couleur, avec persil frit.

DINDON : jeune dinde qu'on doit prendre grasse, & bien en chair. Le vieux dinde est d'ordinaire dur, coriace & difficile à digérer.

Dindon à la crème. Faites cuire à propos un dindon à la broche ; laissez-le refroidir. Prenez un morceau de noix de veau ; ôtez-en les peaux ; coupez-le par morceaux avec du lard blanchi , graisse de bœuf , tétine de veau , champignons , persil , ciboules , fines herbes & épices , sel & poivre ; mettez le tout sur le feu. Quand il est cuit , hachez-le , ainsi que l'estomac du dindon , pain bouilli dans du lait , six jaunes d'œufs , & trois blancs fouettés en neige. Pilez bien le tout ; mettez de cette farce sur un plat , le dindon par-dessus ; rempli de la même farce , avec un petit ragoût de ris de veau , crêtes & champignons. Couvrez le ragoût de la farce ; arrondissez le dindon ; panez-le de mie fine ; faites cuire au four. Quand il sera cuit & de belle couleur , tirez & dégraissez-le ; nettoyez les bords du plat ; & servez , à côté de votre dindon , un peu d'essence.

Dindon à la Périgord. Hachez deux livres de truffes avec lard rapé , sel & gros poivre ; farcissez-en un dindon gras ; cousez , laissez mortifier & prendre le goût de la farce , pendant trois ou quatre jours , & mettez à la broche , enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez dessous une sauce hachée aux truffes.

Dindon à la Princesse. Coupez-le en deux ; mettez-le à la braise , comme le chapon. Retirez-le quand il sera cuit , & le panez ; faites frire dans le saindoux , belle couleur. Dressez & servez avec une remolade faite avec des anchois , du persil , des capres hachées , un peu de ciboules , jus de bœuf & bon assaisonnement. Au lieu de le frire , on peut le mettre sur le gril , & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge. On peut servir de même des poulets , & toute autre volaille ; & si on ne veut pas les mettre à la braise , on les fait cuire au pot , en manière de court-bouillon bien assaisonné ; on les pane , & on leur fait prendre couleur , comme dessus.

Dindon à la Provençale. Ayez un dindon gras ; faites cuire à la broche , avec une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'il cuit , faites un ragoût avec foies gras , ris de veau , persil , ciboules hachées , sel & poivre que vous passiez au lard fondu avec de la farine. Mouillez d'un verre de bon vin ; ajoutez capres & anchois hachés , olives desossées , bouquet & coulis de bœuf , pour lier ; servez sur le dindon. On sert de même chapons , poulets , perdrix & beccasses.

Dindon, (Pates de) à la Sainte-Menehould. Prenez environ vingt pates ; faites-les cuire dans une braise blanche ou une Sainte-Menehould. Quand elles sont cuites & refroidies , entourez-les d'une farce fine que vous unirez avec de l'œuf battu ; panez & faites frire ; servez garnies de persil frit. On peut aussi les tremper dans une pâte à frire , ou , quand elles sont faites & refroidies , avoir une Sainte-Menehould bien liée , les y tremper , les paner , faire griller & servir à sec.

Dindon à l'essence aux oignons. Coupez de l'oignon par tranches ; passez-le avec du lard ; égouttez un peu de la graisse & de leur jus ; liez d'un bon coulis : quand ils seront cuits , passez à l'étamine , & remettez sur le feu ; dressez votre dindon rôti ; mettez la sauce par-dessus.

Dindon à l'étouffade. Prenez-le petit & gras ; troussiez-le , & l'applatissez un peu. Foncez une casserole de veau & jambon ; & après avoir passé le dindon dans du lard fondu , mettez-le dans la casserole , l'estomac dessous , & par-dessus du persil , ciboules , champignons hachés , & lard fondu ; couvrez de bardes. Quand il sera cuit , dégraissez-le ; & dégraissez la braise où il a cuit ; passez le jus au tamis ; servez le dindon dessus avec un jus de citron.

Dindon aux anchois. Farcissez-le d'une farce fine , de trois anchois , foie de dindon , persil , ciboules , champignons hachés ; pilez le tout ; liez

de trois jaunes d'œufs, poivre & sel; faites cuire ainsi farci à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Coupez des zestes de citron; mettez-les dans une bonne essence avec jus d'un citron, & servez le dindon.

Dindon aux concombres. Faites une farce de son soie, persil, ciboules, champignons hachés; liez de deux jaunes d'œufs. Farcissez votre dindon que vous ferez refaire dans la graisse; faites rôtir, & servez avec un ragoût de concombres. (Voyez *Concombre.*)

Dindon aux écrevisses. Passez le doigt entre la peau & la chair de l'estomac; ôtez cette chair; faites-en une farce avec les blancs, un peu de lard & de graisse de bœuf, de jambon, ciboules, champignons & truffes, sel, poivre, muscade, gros comme un bon œuf de mie de pain trempée dans du lait ou crème, deux jaunes d'œufs. Hachez & pilez ensuite dans un mortier; farcissez votre dindon, & lui mettez dans le corps un bon ragoût d'écrevisses; bouchez les ouvertures avec votre farce; cousez, bardez de tranches de veau & jambon, & bardez de lard; enveloppez & ficellez. Etant cuit, ôtez les bardes, & servez dessus un ragoût d'écrevisses.

Dindon aux huitres. Faites-le cuire comme pour le mettre au ragoût d'écrevisses; & au lieu de ce ragoût, vous en mettez un d'huitres. (Voyez ci-dessus *Dindon aux écrevisses*; & pour le ragoût, au mot *Huitres.*)

Dindon en daube. Prenez un vieux dinde gras; lardez-le de gros lard assaisonné de persil, ciboules, pointes d'ail, épices mêlées, sel & poivre. Mettez-le dans une marmite avec du bouillon; un poisson d'eau-de-vie; couvrez de bardes de lard; ajoutez deux oignons, deux racines; un bouquet garni. Faites cuire à petit feu cinq ou six heures; tirez & laissez refroidir & figer la sauce. Rem-

plissez-en le dinde, couvrez-le de sain-doux par dessus ; & servez froid pour entremets.

Dindon en filets. (Voyez *Poulets.*) On le sert en ragoût, aux concombres ; passé au roux avec un coulis roux.

Dindon en salmi. Faites cuire à demi à la broche ; coupez-le en pièces ; faites cuire avec du vin, truffes, champignons hachés, quelques anchois, sel & poivre. Liez la sauce avec un coulis de veau ; dégraissez, servez avec un jus d'orange, ou avec la sauce au jambon.

Dindon farci. Faites une farce avec du lard, ciboules & fines herbes ; détachez la peau de dessus l'estomac ; mettez cette farce entre cuir & chair, & ficellez. Faites cuire à la broche, & servez avec un ragoût de ris de veau bien cuit, bien mitonné, lié d'un coulis de veau.

Dindon farci aux fines herbes. (Voyez l'article *Dindon farci.*) On le sert avec divers ragoûts & diverses garnitures. Les poulets, pigeons & autres volailles peuvent se servir de même, ou farcis comme dessus ; les faire cuire dans une bonne braise ; & , étant égouttés, on les sert avec un ragoût de ris de veau & truffes, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindon mariné. Faites mariner, pendant trois heures, au verjus, jus de citron, sel & poivre, cloux, ciboules & laurier. Faites une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs ; trempez-y votre dindon, & le faites frire dans du lard fondu ou du sain-doux ; & servez, garni de persil frit.

Dindon-paillet à la ciboulette. Prenez-le non engraisé ; farcissez-le de son foie, persil, ciboules & champignons hachés, deux jaunes d'œufs, & faites cuire à la broche. Mettez, dans une bonne essence, de la ciboulette frisée ; servez sur votre dindonneau. Pour friser la ciboulette ; coupez-la d'un travers de doigt, & l'échiquetez avec une épingle, en la jetant à mesure dans l'eau fraîche.

Dindon pané, à l'estragon. Prenez-le non engraislé & mortifié ; faites cuire à la broche ; délayez deux jaunes d'œufs avec du beurre fondu ; frotez-en l'estomac du dindon ; panez-le ; & quand il sera de belle couleur , servez avec une sauce à l'estragon , qui se fait avec de l'estragon blanchi & haché très-fin , qu'on met dans une bonne essence , avec un pain & demi de beurre de Vanvre , ou pareille quantité de bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu , & servez avec un jus de citron.

Dindon. (Pâté de) Farcissez un dindon , comme il a été dit ci-dessus , réservant un peu de la farce , pour mettre sur une abaisse de bonne pâte ; assaisonnez le dindon ; ajoutez une feuille de laurier ; couvrez-le de tranches de veau & bardes de lard , & d'une autre abaisse ; & mettez au four. Etant cuit , ôtez les tranches de veau & bardes de lard ; dégraissez ; mettez un ragoût de ris de veau , champignons & crêtes. (Voyez *Ris de veau.*) Servez chaud. On peut aussi servir ce pâté sans ragoût , avec un coulis clair de veau & jambon.

Dindon (Pâté de) froid. Faites-le refaire ; piquez de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , épices mêlées , fines herbes , persil & ciboules hachés ; pilez le foie avec une truffe verte hachée , lard rapé , sel & poivre ; farcissez votre dindon. Faites une abaisse de pâte commune , un lit de lard pilé , sel & poivre , fines herbes , épices , laurier , truffes vertes pelées ; assaisonnez dessus comme dessous , lard pilé , morceau de beurre frais ; garnissez de bardes de lard ; couvrez d'une seconde abaisse ; dorez & faites cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu , de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit , bouchez le trou & laissez-le refroidir. Servez dans un plat sur une serviette blanche.

Dindon piqué de jambon à l'échalotte. Prenez-le comme le précédent ; faites-le refaire , & piquez de jambon , comme vous feriez de lard ; couvrez de

bardes de lard & de papier ; ficellez ; faites rôtir ; servez avec une essence fine où vous aurez haché de l'échalotte.

Dindon (Potage de) aux oignons. Plumez ; épluchez ; videz , & trouvez proprement vos dindons. Faites tremper à plusieurs eaux tièdes ; faites blanchir à l'eau bouillante , & passez-les à l'eau fraîche. Essuyez-les bien ; bardez-les d'une grande barde de lard. Ficellez-les , & les empotez dans une petite marmite , avec de bon bouillon ; & les mettez cuire , bien couverts , & à petit feu. Prenez d'oignons blancs petits , ce qu'il en faudra pour garnir votre potage. Faites-les blanchir à l'eau bouillante , & cuire dans un petit pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes dans le plat où vous devez servir ; garnissez les bords du potage d'un cordon de vos petits oignons , après leur avoir ôté la première enveloppe. Tirez vos dindonneaux ; débardez-les ; dressez-les sur le potage. Jetez par-dessus un bon jus clair de veau , & servez bien chaudement. On peut faire ce potage à la chicorée , en faisant blanchir & cuire de la chicorée , comme on vient de dire des petits oignons , ou au céleri de même ; & si l'on veut que le potage soit lié , au jeu d'un jus clair de veau , on y met un coulis clair de veau & de jambon. On peut encore farcir les dindonneaux , en levant la chair de dessus l'estomac , & mettant , entre les os de la poitrine & la peau , une farce de blancs de volailles , veau , lard , tétine de veau : le tout bien haché & assaisonné de sel , poivre , épices , & fines herbes , avec quelques jaunes d'œufs cuits ; & mie de pain trempée dans la crème. Si on veut faire ce potage au roux , on fait frire les oignons au sain-doux , avant de les faire cuire au bouillon ; le surplus du procédé , comme ci-dessus.

Dindons ; Dindonneaux , Dindes rôtis. Laissez-les mortifier ; videz & trouvez proprement ; faites blanchir sur la braise ; piquez de menu lard ; ficellez

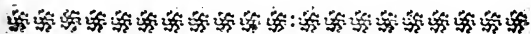
tez ; enveloppez de papier ; faites rôtir. Quand ils seront à-peu-près cuits , ôtez le papier ; faites prendre belle couleur , & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des dindes & dindons , jeunes , gras & tendres , est un aliment assez aisé à digérer , nourrissant , sain , & dont bien des gens aiment le goût ; mais les personnes délicates , & celles dont l'estomac n'est pas très bon , feront prudemment de s'en abstenir , pour peu qu'elle soit sèche ou ferme.

DORER : se dit , en cuisine , de la couleur qu'on donne à la pâtisserie , en la frotant avec une plume ou un pinceau , d'œufs battus , comme pour faire une omelette. La dorure sera plus forte ou plus pâle , selon la quantité de jaunes que vous mettrez avec les blancs. En Carême , lorsqu'on ne mange pas d'œufs , on dore avec la teinture de safran , ou de souci , ou d'œufs de brochets.

DRAGÉES. On en fait à deux cuissions différentes de sucre ; l'une à *liffé* ; l'autre à *perlé*. Les dragées se font dans une grande bassine de cuivre , plate dans le fond , suspendue à la hauteur de la ceinture par une grande anse au milieu , & qui doit avoir deux anses aux deux côtés , pour la manier ; & la mener , comme il convient , selon la nature des dragées qu'on a à faire. (Voyez , pour les procédés requis à chaque espece d'usage , les mots *Abricots* , *Amandes* , *Anis* , *Avelines* , *Céleri* , *Chocolat* , *Citron* , *Coriandre* , *Epine-vinette* , *Girofle* , *Jasmin* , *Orangeat* , *Pistaches* , *Violettes* , &c.)



[E A U]

E A U : la plus légère , la plus limpide , & celle qui n'a aucune saveur , est la meilleure.

Eaux. On appelle ainsi , en office & distillation , certaines préparations ou liqueurs faites avec les

fleurs , les fruits ou épices , dont on se sert ou pour se rafraîchir , ou pour aider la digestion , selon les propriétés connues de ces sortes de liqueurs.

Eaux sans glace. Elles se font avec les mêmes compositions de fleurs , ou fruits ou graines que celles marquées pour les glaces , si ce n'est qu'il faut à celles-ci moins de sucre & de fruit que pour les autres , dont les saveurs se concentrant par le froid , exigent qu'on force un peu les doses , tant en fruit qu'en sucre.

Eau clairette. Prenez de bonne lie de vin , fraîche , & non éventée. Remplissez-en la moitié du matras d'un alambic ; mettez y de la cannelle , du macis & du sucre ; laissez macérer vos épices un jour entier dans cette lie. Lutez bien votre alambic & son récipient ; faites distiller à petit feu. Cette liqueur est très-agréable.

Eau cordiale. Distillez des fleurs de jasmin d'Espagne , belles & fraîches , avec des zestes de citron , du cedrat , & un peu de coriandre , à feu modéré. Faites le syrop à l'ordinaire , & dans la proportion des autres liqueurs dont on a parlé ci-dessus , c'est-à-dire pour trois pintes de liqueur , pinte & chopine d'eau-de-vie , & demi-septier d'eau ; pour le syrop , cinq demi-septiers d'eau , & trois quarterons de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur de jasmin donne un parfum & des principes agréables à l'odorat & aux nerfs en général ; ce qui la fait passer avec raison pour céphalique , cordiale ou stomachique , calmante ou anti-spasmodique & salutaire aux vaporeux , hystériques & hypochondriaques.

Eau cordiale. (Autre) Faites infuser dans une pinte d'eau-de-vie une demi-livre de cerises des plus belles & bien mûres , dont vous ôterez les queues & les noyaux ; mettez demi-livre de sucre , un gros de cannelle , quelques cloux de girofle , un peu de macis. Bouchez bien votre bouteille , &

couvrez le bouchon d'un parchemin mouillé. Laissez infuser au soleil ; de tems en tems remuez la bouteille, pour que le marc pénètre la liqueur : faites clarifier pour vous en servir au besoin. On prétend que cette liqueur est bonne contre le mauvais air, facilite la digestion, dissipe les crudités de l'estomac, chasse les vents, & fait du bien dans les coliques causées par le froid.

Eau d'argent. Pour six pintes, les zestes de trois citrons, un gros d'angélique, & huit cloux de girofle pilés, mis dans l'alambic avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, demi-septier d'eau. Faites distiller à feu ordinaire. Faites ce syrop avec trois livres du plus beau sucre dans deux pintes & demie d'eau ; versez-y vos épices. Passez cette liqueur à la chauffe ; & quand elle sera clarifiée, mettez-y quelques feuilles d'argent, en agitant la bouteille pour les diviser en particules legeres.

Eau divine. On peut se servir ou de l'eau de fleurs d'orange, ou laisser infuser six semaines des fleurs d'orange blanchies dans l'esprit-de vin ; après quoi, vous passez cette infusion au tamis, & la versez dans un syrop d'à-peu-près moitié de la quantité d'eau-de-vie ; demi-livre de sucre pour pinte de liqueur. La quantité des fleurs d'orange n'est point déterminée ; elle dépend des goûts ; les uns l'aiment plus forte, d'autres moins.

Eau d'or. Distillez des zestes de citron, à la même quantité que pour l'eau d'argent ; joignez-y de la cannelé choisie, & un peu de coriandre avec la même quantité d'eau, d'eau-de-vie & de sucre, en tirant un peu de phlegme, à cause des épices. Vos esprits étant mêlés avec le syrop, faites cuire du sucre au caramel ; délayez-le avec de l'eau, & versez-en dans votre liqueur jusqu'à ce que vous la jugiez de couleur d'or. Faites-la passer à la chauffe, pour la clarifier, & si ce pouvoit être dans une chauffe, où l'on eut passé de l'escubac, la couleur, n'en seroit que plus belle. On peut y mettre encore des

feuilles d'or, comme dans la précédente, & les distiller en très-petites particules, en agitant la bouteille, comme on l'a dit à l'article de l'*Eau d'argent*.

Eau simple. C'est une sorte d'extrait liquide des fleurs ou plantes odorantes, & autres, qu'on tire par la voie de la distillation. Pour avoir cette espèce d'essence des plantes avec les qualités qui leur sont propres, il faut les distiller à l'alambic de verre au bain-marie, ou bain de vapeur, & faire attention que le récipient soit uni à l'alambic; de façon qu'il n'y ait aucune évaporation, s'il est possible. Les extraits sont d'ordinaire beaucoup plus parfaits, d'une odeur & d'un goût supérieurs à la plante ou fleur, dont ils sont tirés si la distillation est bien faite, & valent infiniment mieux que la plante même, sur-tout celles qu'on garde seches, & dont l'infusion n'a jamais à beaucoup près, les qualités de ces eaux simples distillées sans aucune liqueur spiritueuse.

ECAILLER : ôter les écailles d'un poisson qu'on veut apprêter.

ECHALOTTE : plante bulbeuse, d'un grand usage dans la cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un assaisonnement fort sain, propre à faciliter la digestion, en augmentant les forces de l'estomac & l'action des suc digestifs. Si l'on en fait un usage fréquent, elle devient capable d'empêcher ou de corriger la putridité des humeurs internes.

ECHAUDÉ : menue pâtisserie dont on fait peu de cas dans les cuisines, & qu'on trouve trop communément, pour donner ici la façon de la faire.

ECHINÉE. (Voyez *Cochon*.)

ECLANCHE, communément *gigot*; partie charnue du derrière du mouton. Les meilleures sont celles qui ont le manche court.

Eclanche à la broche. Ce qu'on en peut dire, c'est qu'il ne faut pas la faire trop cuire.

Eclanche à la chicorée. C'est de la faire rôtir, & de mettre dessous un ragoût de chicorée.

Eclanche à la Provençale. Prenez-la mortifiée; levez-en la peau de sorte qu'elle tienne au manche; lardez-la d'anchois, lard, jambon, céleri blanchi, ail, cornichons, estragon confit. Faites mariner avec bonne huile, fines herbes hachées, sel & poivre. Mettez cette marinade entre la chair & la peau. Enveloppez votre éclanche de papier, & la mettez à la broche. Servez-la avec une sauce au vin de Champagne. (Voyez Sauce.)

Eclanche à la royale. Ôtez la grasse; dépouillez l'os de sa chair; battez-la bien; piquez de gros lard bien assaisonné, & de jambon; farinez l'éclanche, & la passez au sain-doux; empotez-la en suite avec fines herbes, oignons piqués de cloux, bon bouillon; laissez mitonner long tems. Faites un ragoût de champignons, truffes, culs d'arrichauts, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé & assaisonné d'un coulis roux. Dressez votre éclanche, le ragoût par dessus; & pour qu'elle en prenne le goût, faites-la bouillir un peu avec le ragoût, & servez garnie de fricandeau ou marinade. On peut la servir avec toutes sortes de ragoûts de légumes, petits oignons, ragoûts de céleri, chicorée, cardons d'Espagne, ou avec une sauce hachée.

Eclanche à la sauce-robert. La sauce par-dessus.

Eclanche à la Sultane. Prenez-la mortifiée; levez-en la peau légèrement; faites un trou dans le milieu de la chair, sans la percer de part en part; mettez dans ce trou une bonne farce; recoulez le gigot; piquez le dessus de petit lard; enveloppez de papier, & faites cuire à la broche. Cuit & bien coloré, servez votre gigot avec une sauce à la Sultane.

Eclanche aux concombres. Servez sur un ragoût de concombres ou entière, ou par tranches.

Eclanche de cent feuilles. Levez-en la peau, sans la détacher du manche ; coupez-en les chairs en feuillets minces, tenantes à l'os ; hachez ail, persil, ciboules, échalottes, champignons, thym, laurier, basilic en poudre ; mêlez le tout, & en mettez entre les feuilles du gigot & la peau ; coufez cette peau ; mettez à la broche, enveloppée de papier. Servez avec une sauce claire, échalottes, jus de citron, sel & gros poivre.

Eclanche farcie. Faites-la cuire à la broche ; dépouillez la viande, de sorte qu'il ne reste que les os attachés ensemble ; dégraissez ; hachez la chair bien menu avec lard blanchi, moëlle de bœuf, fines herbes, persil, ciboules, sel & poivre, un peu de tertine de veau, mie de pain trempée dans la crème & jaunes d'œufs. Pilez après le tout dans un mortier ; mettez l'os dans un plat ; arrangez par-dessus votre hachis en forme d'éclanche ; faites un creux au milieu ; mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons & autres garnitures ; recouvrez du hachis ; panez & mettez au four. Quand elle a belle couleur, dégraissez & servez avec un jus de citron.

Eclanche de mouton farcie dans sa peau. Commencez par ôter la peau du côté du manche ; hachez la chair avec champignons, truffes, foie gras, ris de veau assaisonné de bon goût. Remplissez la peau de cette farce ; mettez cuire au four. Servez avec telle garniture que vous voudrez.

Eclanche (Hachis d'une) cuite. Otez-en la peau ; prenez la chair, & la hachez avec ciboules, persil & un peu de jambon cuit, champignons & truffes vertes ; passez sur le feu avec sel, poivre, tranches de citron ; mouillez de jus & essence de jambon par égales parties ; liez d'un coulis de veau & jambon ; faites faire quelques bouillons ; servez chaud pour entrée. On se sert de ce hachis pour faire des rissoles & des petits pâtés.

Eclanche (Pâté d') Otez la graisse & la peau ; desollez la chair & la battez bien ; piquez de gros lard bien assaisonné ; faites une abaisse de pâte ordinaire ; dressez-y votre éclanche avec lard pilé , bardes , feuilles de laurier , & assaisonnemens nécessaires ; couvrez d'une autre abaisse ; mettez au four pendant trois heures ; après la cuisson , mettez par le soubirail une gouffe d'ail ou une échalotte écrasée ; servez froid.

Eclanche piquée à la Dauphine. Prenez-la mortifiée ; ôtez-en la graisse & la peau ; nettoyez bien le manche ; piquez de petit lard ; enveloppez de papier ; faites cuire à la broche. Quand elle sera cuite & bien colorée , servez avec un petit coulis piquant , ou essence de jambon , ou ragoûts de légumes , concombres & chicorée.

Eclanche piquée de truffes , à la broche. Parez-la comme pour la mettre à la broche ; coupez une livre de truffes en lardons , & demi-livre de lard ; assaisonnez l'un & l'autre de sel & fines épices ; lardez & gardez deux jours couverte de papier , pour que l'éclanche prenne le goût des truffes ; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Panez de mie de pain ; faites prendre couleur , & servez dans son jus , ou avec un ragoût de truffes.

Eclanche roulée à la broche. Parez & détachez la chair d'une éclanche mortifiée , de ses os , laissant celui du manche ; étendez cette chair ; faites une bonne farce de blancs de volailles bien assaisonné ; étendez cette farce sur la viande ; roulez-la , & la ficellez en lui conservant la forme d'éclanche ; piquez de menu lard ; enveloppez de papier ; faites cuire , & servez avec un coulis , comme à l'article précédent , ou les mêmes ragoûts.

ECREVISSE : poisson crustacé ; il y en a de mer & de rivière. Celles de mer sont de plusieurs espèces. Il faut prendre les écrevisses charnues , grosses & bien nourries ; les meilleures viennent

des petites rivières dont l'eau est vive & claire, & dont les bords sont pleins de trous, ou couverts d'arbuscles & de buissons, dans les racines desquels elles se cachent.

Ecrevisses à l'Angloise. Faites cuire à l'eau; épluchez-en la queue; ôtez les petites pattes; passez-les avec beurre frais, champignons & truffes. Mouilliez d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses; laissez mitonner à petit feu; achevez de lier avec deux jaunes d'œufs; délayez avec crème douce & persil haché.

Ecrevisses à la Béchamel. Faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, & les mettez dans l'eau fraîche. Otez-en la grosse écaille; épluchez la queue, & ne touchez point aux grosses pattes. Mettez-les dans une chopine de crème bouillante, & les laissez jusqu'à ce que cette crème soit réduite en petite sauce liée. Remuez toujours, de crainte qu'elle ne tourne. La sauce suffisamment réduite, servez.

Ecrevisses à la Gascogne. Coupez-les par la moitié; faites cuire avec persil, ciboules, champignons, deux gouffes d'ail, hachés menu, oignon piqué de cloux, feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, demi-verre d'huile, sel, poivre & tranches de citron. Laissez réduire la sauce, & en retirez l'oignon, laurier & citron.

Ecrevisses à la Périgord. Faites-les blanchir; épluchez les queues & les séparez. Pilez les corps, & passez-les avec un coulis de veau & jambon; passez vos queues avec bon beurre, bouquet, tranche de jambon & truffes en tranches. Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction, dégraissez. Étant cuit & suffisamment réduit, mettez-y votre coulis d'écrevisses avec sel & gros poivre; faites chauffer sans bouillir. On peut servir pour entremets ou garniture d'entrée.

Ecrevisses au gratin. Mettez dans une chopine d'eau deux tranches de citron, oignon coupé par tranches

tranches ; persil & ciboules entieres ; faites bouillir un quart d'heure , & y mettez vos écrevisses iusqu'à ce qu'elles ayent changé de couleur. Epluchez les queues , & ôtez les petites pates ; faites une farce avec des foies gras ou blancs de volailles. (Voyez *Farce*) Mettez la dans un plat , & faites autour un cordon d'écrevisses , les queues en dedans ; & garnissez ainsi , en tournant jusqu'à ce que le plat soit rempli ; arrosez ensuite d'huile & de gros poivre ; mettez au four ; dégraissez & servez avec un jus de citron.

Ecrevisses (Bisques d') en maigre. Faites les cuire à l'eau ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pates , & éplucherez les queues. Aux plus petites , vous ôterez les queues sans détacher les coquilles. Passez les queues d'écrevisses avec des petits champignons , truffes en tranches avec un peu de beurre ; & mouillez d'un bon bouillon de poisson ; mettez-y un bouquet de fines herbes ; laissez mitonner à petit feu ; ajoutez , selon la saison , pointes d'asperges & culs d'artichauts ; liez d'un bon coulis d'écrevisses ; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de poisson ; & quand elles sont attachées au fond du plat , garnissez le potage d'un cordon de belles écrevisses ; épluchez ; mettez un petit pain farci dans le milieu , des culs d'artichauts autour , quelques laitances de carpes , & jetez votre ragoût par-dessus , & le coulis d'écrevisses. Servez chaudement.

Ecrevisses (Coulis d') en maigre. Lavez-les en plusieurs eaux , & les faites cuire à l'eau. Epluchez , mettant les écailles à part ; prenez douze amandes douces ; pilez-les dans un mortier avec les écailles ; prenez un oignon avec quelques carottes & panais par tranches ; passez avec un peu de beurre : étant demi-roux ; mouillez de bouillon de poisson ; assaisonné de sel avec deux ou trois cloux , basilic , champignons & truffes , quelques croûtes de pain , un peu de persil , une ciboule ;

faites mitonner le tout ; mettez dans ce ragoût ce que vous avez pilé ; mêlez le tout ; faites prendre un bouillon ; passez à l'étamine , & vous en servez pour toutes sortes d'entrées & potages maigres.

Ecreviffe (Coulis d') au demi-roux en gras. Faites comme à l'article précédent ; prenez ensuite une livre & demie de rouelle de veau , un morceau de jambon ; coupez-les par tranches , avec un oignon & quelques tranches de carottes & panais ; faites cuire le tout à petit feu. Quand le tout est attaché comme un jus de veau , ajoutez lard fondu , un peu de farine ; faites-lui faire quelques tours , en remuant toujours ; mouillez de bon bouillon ; ajoutez sel , poivre , cloux , basilic , persil , ciboules , champignons , truffes , croûtes de pain , & faites mitonner. Otez le veau ; délayez ce qui est dans le mortier avec le jus ; passez le tout à l'étamine , & vous en servez pour les potages ou entrées auxquels il fera propre.

Ecrevisses (Coulis d') au demi-roux en maigre. Faites d'abord comme dessus. Faites griller ensuite un brochet vidé , ou une perche ; ôtez-en la peau ; prenez la chair , & la pilez avec les coquilles & les amandes , trois ou quatre jaunes d'œufs durs ; le surplus , comme à l'article précédent.

Ecrevisses (Ragoût d') en gras. Cuites comme dessus , passez les queues dans du lard fondu avec les assaisonnemens du ragoût précédent ; mouillez de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu ; dégraissez ; liez d'un coulis d'écrevisses ; mettez sur les cendres chaudes , pour que le coulis ne tourne pas. Dans la saison ajoutez ou des pointes d'asperges , ou culs d'artichauts. Ce ragoût sert pour toutes les entrées grasses aux écrevisses.

Ecrevisses (Ragoût d') en maigre. Etant cuites , ôtez les queues & les mettez à part avec de petits champignons , truffes coupées en tranches & mouffers. Passez le tout avec un peu de beurre ;

mouillez d'un bon bouillon de poisson; faites mijonner à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraissez-le & le liez d'un coulis d'écrevisse; dressez dans un plat; servez pour entremets, ou pour garnir des entrées maigres aux écrevisses.

Ecrevisses. (Salade d') Faites cuire des écrevisses à l'ordinaire, & servez avec une remolade, ou bien avec persil & vinaigre.

Ecrevisses. (Tourte d') Faites-les cuire avec un verre de vin blanc; séparez les pattes & les queues; pilez le reste dans un mortier pour le passer à l'étamine avec un peu de bouillon de poisson ou de purée claire, & du beurre tout chaud fondu; rangez ensuite le tout dans une tourtière sur une abaisse, avec sel, poivre, ciboulettes & champignons, vos pattes & vos queues dessus; recouvrez d'une autre abaisse; dorez & mettez au four. Etant cuite, servez chaudement.

Ecrevisses. (Autre Tourte d') Sur une abaisse mettez un ragoût de queues d'écrevisses, comme on l'a donné ci-dessus. Recouvrez d'une autre abaisse; unifiez-les; dorez votre tourte; mettez au four. Quand elle est cuite, ouvrez-la, & y mettez un peu de coulis d'écrevisses.

OBSERVATION MEDICINALE.

L'écrevisse de rivière, charnue, tendre, cuite à propos, est un mets de bon goût, nourrissant, fort sain pour ceux qui le digèrent bien. Son suc chauffe & irrite légèrement; ce qui le rend stomachique, apéritif: il anime la circulation du sang; augmente la transpiration. Si on mange, durant quelque tems, des écrevisses, elles deviennent un remède pour ceux qui sont sujets aux dartres, boutons, érésipeles, & autres maladies de peau. Les personnes délicates, ou qui ont l'estomac foible, doivent s'abstenir de manger des chairs de l'écrevisse; mais ils peuvent user en petite quantité des mets où on n'a fait entrer que le suc, ou des coulis.

L'écrevisse de mer, nommée aussi *crabe*, & le hommar sont des animaux crustacés du même genre, dont la chair, assez savoureuse, n'est digérée, surtout celle des plus gros, que par les meilleurs estomacs, & les gens qui font de l'exercice.

ENDIVE: une des especes de chicorée qu'on fait blanchir en la liant, & dont on fait usage en salade.

OBSERVATION MEDICINALE.

Cette plante est aqueuse, rafraîchissante, apéritive, adoucissante, calmante. Mangée en quantité, elle devient laxative; elle a ces qualités pour les bons estomacs, étant mangée en salade; mais les personnes délicates ne digerent pas, ou digerent imparfaitement les herbes crues; celle-ci ne leur sera utile que cuite.

E N T R É E S.

Agneau.

poitrine d'agneau.

quartier d'agneau.

tête d'agneau à la Sainte-

Menehault.

Ailerons.

terraine d'ailerons.

tourte d'ailerons.

Aléran. Voyez *Canard*.

Alouettes en caisse.

alouettes en ragoût.

tourte d'alouettes.

Grosse entrée.

Aloyau à la braise.

aloyau aux cardes.

aloyau rôti.

Relevée d'entrée.

Anguille en fricassée de poulets.

anguille sur le gril.

anguille en matelote.

anguille rôtie.

Barbeau en casserole.

barbeau grillé.

Barbillon en étuvée.

Barbote en casserole.

barbote en pâté chaud.

barbote en ragoût.

Barbue marinée.

barbue en salade.

barbue à la sauce.

barbue aux anchois.

Tourte de béatilles.

Beccard. Voyez *Saumon*.

Beccasses à la Bourguignonne.

beccasses à l'Espagnole.

beccasses farcies à la broche.

beccasses aux olives.

pâté chaud de beccasses.

beccasses à la Provençale.

beccasses aux truffes.

Beccassines à la Grecque.

beccassines en ragoût.

beccassines en surtout.

Biche. Voyez *Cerf*.

Biset. Voyez *Pigeon*.

Grosses entrées.

Bœuf à la mode.
bœuf au naturel.
 pièce de *bœuf* panée au four.
bœuf à la royale.
bœuf à la sauce hachée.
Boudin blanc.
 boudin de foies gras.
 boudin noir.
 boudin de poisson.
Boudinage d'agneau.
Bouton.
Brème. Voyez *Carpe*.
 brème grillée.
 brème rôtie.
Brochet à l'Allemande.
 brochet aux anchois.
 brochet à la broche.
 brochet en casserole.
 brochet en entrée.
 brochet à l'étuvée.
 brochet farci.
 brochet en filets à la sauce
 aux capres.
 brochet en fricassée de pou-
 let.
 brochet à la Genevoise.
 brochet en haricot aux na-
 vers.
 pâté chaud de brochet.
 ragoût de brochet.
 brochet à la sauce à l'Alle-
 mande.
 brochet à la sauce blanche.
 terrine de brochet.
 tourte de brochet.
Brocheton. Voyez *Brochet*.
Cailles à la braïse.
 Cailles aux choux & coulis
 de lentilles.
 cailles au gratin.
 cailles à la poêle.
 cailles en ragoût.
 cailles en surtout.
 tourte de cailles.

Cailleteaux au saupicon.
Canards aux anchois.
 canards à la braïse aux na-
 vers.
 canards aux cardons d'Es-
 pagne.
 canards au céleri.
 canards à la chicorée.
 canards aux concombres.
 canards farcis.
 canards aux huîtres.
 canards à l'Italienne.
 canards au jus d'orange.
 canards aux olives.
 canards aux petits pois.
 canards à la purée verte.
 ragoût de canards.
 salmi de canards.
Canettes aux pointes d'asper-
 ges.
 canettes aux pois.
Canetons à l'échalotte.
 canetons glacés.
 canetons au jus d'orange.
Capilotade.
Carbonnade ou *Grillade*.
 carbonnade de mouton.
Carpe aux champignons.
 carpe au demi court-bouillon;
 entrée de carpe.
 carpe à l'étuvée.
 carpe étuvée à l'Italienne.
 carpe étuvée au blanc.
 carpe farcie.
 filets de carpe à la sauce blan-
 che.
 carpe en fricassée de poulet.
 carpe grillée.
 carpe grillée à l'oscille.
 hachis de carpe.
 carpe à la hussarde.
 carpe à la matelote.
 ragoût de carpe.
Carré de mouton en entrée.
 carré de mouton en terrine
 à l'Angloise.

*Casserole.**casserole au Parmesan.**Castrolle.**Cerf.**civet de cerf.**gelée de cornes de cerf.**ragoût de cerf.**Grosse entrée.**Cerf rôti à la Bourguignone.**Cervelas.**Cervelle.**entrée de cervelle de bœuf.**Chapon aux anchois.**chapon à la braise.**chapon farci.**Entrée de broche.**Chapon à la broche aux capres.**chapon aux fines herbes.**chapon aux huitres.**chapon aux écrevisses.**chapon à la crème.**chapon à la daube.**chapon aux olives farci.**ragoût de chapon.**tourte de blanc de chapon.**autre tourte de blanc de chapon.**Charbonnade à la braise.**Chevreuil à la Bourguignone.**chevreuil en casserole.**chevreuil en civet.**chevreuil rôti à différentes sauces.**tettine de chevreuil.**Chou à la Bavaoise.**chou à la Flamande.**ragoût de chou.**Cochon de lait à la daube.**cochon de lait au pere Douillet.**cochon de lait en ragoût.**Côtelettes de mouton au bafilic.**côtelettes de mouton farcies.**côtelettes de mouton frites.**côtelettes de mouton grillées.**côtelettes de mouton en haricot.**côtelettes de mouton en robe-de-chambre.**côtelettes de porc-frais à la cendre.**côtelettes de veau à la Lyonnaise.**côtelettes de veau à la poêle.**Culotte de bœuf à l'Angloise.**culotte de bœuf à la braise.**culotte de bœuf en écarlate.**culotte de bœuf garnie de choux.**culotte de bœuf roulée.**culotte de bœuf au salpicon.**Crépine.**Dindes & Dindons.**dinde grasse à la cardinale.**dinde aux truffes.**dinde aux foies gras.**Dindon aux anchois.**dindon aux concombres.**dindon à la crème.**dindon en daube.**dindon aux écrevisses.**dindon à l'essence.**dindon à l'estragon pané.**dindon à l'échalotte, piqué de jambon.**dindon à l'étouffade.**dindon farci.**dindon en filets.**dindon aux fines herbes.**dindon aux huitres.**dindon mariné.**dindon paillet à la ciboulette.**pâté chaud de dindon.**dindon à la Périgord.**dindon à la princesse.**dindon à la Provençale.**dindon en salmi.*

Eclânée de porc.

Grosses entrées.

Eclanche de cent feuilles.
éclanche à la chicorée.
éclanche aux concombres.
éclanche farcie.
éclanche farcie dans sa peau.
hachis d'une *éclanche*.
éclanche piquée à la dauphine.
éclanche piquée de truffes.
éclanche roulée.
éclanche à la royale.
éclanche à la sauce-robert.
éclanche à la Sultane.
Ecrevisses.
ragoût d'*écrevisses* en gras.
ragoût d'*écrevisses* en maigre.
tourte d'*écrevisses*.
Épaule de mouton à l'eau.
épaule de mouton farcie.
épaule de mouton en filets.
épaule de mouton en pain
 avec une essence.
épaule de mouton à la Rouchi.
épaule de mouton à différen-
 res sauces.
épaule de veau au sang.
épaule de veau à la Turque.
Eperlans au court bouillon.
éperlans à la matelote.
Etourneau. Voyez *Grive*.
Esturgeon à la broche.
esturgeon aux croûtons.
esturgeon aux fines herbes.
esturgeon en fricandeaux.
esturgeon grillé.
esturgeon en haricot aux na-
 vets.
ragoût d'*esturgeon*.
Etuvée.
Faisans & Faisandeaux.
faisans à la braïse.
entrée de *faisans*.
filets de *faisans*.
pâté chaud de *faisans*.

faisans à la sauce à la carpe.

Faon. Voyez *Cerf*.

Farce de poisson.

Filets d'aloïau à la cendre.

filets de bœuf aux concom-
 bres.

filets de grosse viande à la
 Sultane.

filets de grosse viande aux
 concombres.

filets de mouton aux épinars.

filets de mouton au gratin.

filets de mouton à la paysanne.

filets de dindons à la sauce-
 robert.

filets de dindons à l'Italienne.

filets de lapereau en caisse.

filets de lièvre à la Czarienne.

filets de lièvre en poivrade.

filets de poisson en caisse.

filets de poisson à l'Italienne.

filets de brochet en miroton.

filets de saumon au vin de
 Champagne.

filets de saumon aux fines her-
 bes.

filets de soles à l'Espagnole.

filets de tanches marinées.

filets de truites à la Lyonnaise.

filets de vives marinées.

filets de porc-frais aux oignons.

filets de poularde à la crème.

filets de poularde aux pista-
 ches.

filets de sanglier à la poivrade.

Foie de veau à la braïse.

foie de veau à la broche.

foie de veau à l'étuvée.

foie de veau au jambon.

foie de veau à l'Italienne.

foie de veau à la Lyonnaise.

ragoût de *foie* de veau.

tourte de *foie* de veau.

Fressure de veau à la bour-
 geoise.

Fricandeau à la bourgeoise.

fricandeau à l'oseille.

Gigot à la daube.

gigot à l'eau.

gigot à la paysanne.

gigot à la Périgord.

gigot roulé.

gigot à l'étouffade.

Godiveau.

Gogue au sang.

Grenade.

Grenadin.

Grenouilles en fricassée de
poulets.

Grives à la braise.

grives au genièvre.

ragoût de grives.

Hachis de toute sorte de vian-
des.

Harengs frais sur le gril.

manière d'apprêter les ha-
rengs à la matelote.

Haricot.

Hochepot.

Huitres. Tourte d'huitres.

Grosses entrées.

Jambon à l'Allemande.

jambon à la braise.

jambon à la broche.

jambon cuit sans feu & sans
eau.

manière d'accommoder les
jambons.

pâté chaud de jambon.

jambon au vin de Champagne.

Jarret de veau à la boiteuse.

Laitances. Tourte de laitances.

Lamproie aux champignons.

lamproie frite.

lamproie grillée à l'huile.

lamproie grillée à la sauce
douce.

ragoût de *lamproie* à la sauce
douce.

lamproie à la sauce rousse.

Langouste à la sauce blanche.

Langues de bœuf à la braise.

langues de bœuf à la braise en
miroton.

langues de bœuf en bresolles.

langues de bœuf à la broche.

langues de bœuf aux concombres.

langues en hâtelettes.

langues de bœuf parfumées.

langues de bœuf au Parmesan.

pâté de *langues* de bœuf.

ragoût de *langues* de bœuf.

tourte de *langues* de bœuf.

tourte de *langues* de carpe.

tourte de *langues* de mouton.

langues de veau farcis.

Lapins & Lapereaux à l'An-
gloise.

lapins & lapereaux à la bour-
geoise.

lapins & lapereaux en casse-
role.

lapins & lapereaux aux cham-
pignons.

lapins & lapereaux au coulis
de lentilles.

lapins & lapereaux à l'eau de-
vie.

lapins & lapereaux en esca-
lope.

lapins & lapereaux aux fines
herbes.

lapins & lapereaux en fricassée
de poulets.

giblotte de *lapins & lapereaux*.

lapins & lapereaux au gîte.

lapins & lapereaux à l'Ita-
lienne.

lapins & lapereaux marinés.

lapins & lapereaux aux na-
vets.

pâté chaud de *lapins & lape-
reaux*.

lapins & lapereaux aux pois.

lapins & lapereaux à la Polonoise.
 ragoût de lapins & lapereaux.
 lapins & lapereaux à la Rosé.
 lapins & lapereaux à la Saingaraz.
 terrine de lapins & lapereaux.
 tourte de lapins & lapereaux.
 lapins & lapereaux aux truffes.
Levraut. Voyez *Lièvre*.
Lièvre à la bourgeoise.
 lièvre en civet.
 lièvre à la daube.
 filets de lièvre à la ciboulette.
 pâté chaud de filets de lièvre.
 pâté en pot de lièvre.
 ragoût de lièvre.
 lièvre à la Saingaraz.
 lièvre à la Suisse.
 terrine de lièvre.
 tourte de lièvre.
Limandes à la bourgeoise entre deux plats.
 limandes en casserole.
 limandes grillées.
Loche.
Longe de veau à la braise.
 longe de veau au court-bouillon.
 longe de veau à la Gascogne.
 longe de veau marinée.
 longe de veau à la Sainte-Menehould.

Grosses entrées.

Lotte à la bourgeoise.
 lottes en compôte.
 lottes glacées au lard.
 lottes à l'Italienne.
 lottes à la Prussienne.
 lottes à la Romaine.
 lottes à la Villeroi.
 lottes au vin de Champagne, entrelacées de crêtes avec un ragoût de leurs foies.

Macreuses à l'anguille.
 macreuses à la braise.
 macreuses à la broche farcies.
 macreuses au court-bouillon.
 macreuses à la daube.
 macreuses farcies.
 macreuses aux fines herbes.
 macreuses en haricot.
 macreuses en ragoût.
 macreuses au chocolat.
 terrine de macreuses en gras.
 terrine de macreuses en maigre.
Maquereaux en caisse à la Périgord.
 maquereaux aux écrevisses.
 maquereaux à l'Espagnole, piqués.
 maquereaux à la Flamande.
 maquereaux en fricandeaux.
 maquereaux au gras.
 maquereaux grillés.
 maquereaux en hâtelettes.
 maquereaux à la maître d'hôtel.
 maquereaux en papillote.
Marbrée.
Matelote.
 autre matelote.
Mauviettes en coque.
 mauviettes au gratin.
 mauviettes colorées de Pages mesan.
Merlans à la bourgeoise.
 merlans farcis.
 merlans en miroton.
 pâté chaud de merlans.
 merlans à la Romaine.
 tourte de merlans.
Merluçq. Voyez *Morue*.
Mesnier.
Morue sèche ou *Merluçq.*
 entrée de morue.
 morue frite.
 morue à la sauce à la Gasconne.
 morue fraîche à la Béchamel.

moruë au beurre noir.
 moruë à la crème au feu.
 moruë en dauphin.
 moruë aux filets de racines.
 moruë à la Hollandoise aux
 huîtres.

moruë panachée.
 moruë panée au feu.
 queue de moruë farcie.
 moruë en filets en casserole.
 moruë frite.
 autre moruë frite.
 moruë à la Sainte-Menehould.
 moruë en ragoût.
 moruë à la sauce blanche.
 moruë à la sauce-robert.
 moruë en stinkerque.
 tourte de moruë.

moruë au verjus en graine.
Morilles. Tourte de morilles.
Moudon.

Moules à la Provençale.
 ragoût de moules gras.
 ragoût de moules maigre.
 tourte de moules.

Mousserons. Tourte de mousserons.

Mouton. Hachis de mouton.
 haricor de mouton.
 pain de mouton aux cardes.

Oisons à la braise.
 oisons à la broche farcis.
 oisons à la daube.
 oisons en ragoût.

Olives. Ragoût d'olives.
 olives farcies.

Ortolans à la broche. Voyez
Cailles.

Outarde à la broche.

Pain en côtes de melon en
 gras.

pain en côtes de melon en
 maigre.

pain à la Montmorenci
 pain au sang en crépine.

Perches aux concombres.
 perches au coulis de lentilles.
 perches à l'Italienne.
 perches à l'orange.
 perches à la Prussienne.
 perches en ragoût.
 perches au ris de veau.
 perches à la sauce aux anchois.
 perches à la sauce blanche.
 perches à la sauce à la Hol-
 landoise.

tourte de perches.
 terrine de perches.
Perdrix & Perdreaux.
 bigoche ou galimafrée de per-
 dreaux.

perdreux au coulis de leurs
 foies.

perdreux à l'eau-de-vie.
 perdreux au fenouil.
 perdreux à l'orange.
 perdreux en papillotes.
 pâté chaud de perdreux.
 perdreux à la Polonoise.
 autre.

perdreux à la Prévalue.
 perdreux en ragoût.
 perdreux en salmi.
 perdreux à la sauce à la carpe.
 tourte de perdreux.
 tourte de perdreux aux truffes.

Perdrix à la braise avec dis-
 férens ragoûts.

perdrix à la Czarienne.
 perdrix à la daube.
 perdrix à l'Espagnole.
 perdrix à l'étouffade.
 perdrix en filets.

perdrix au jambon.
 perdrix aux lentilles & petit
 lard.

perdrix à maître Lucas.
 perdrix marinées.
 perdrix aux marrons.
 perdrix aux montans.

perdrix aux mouffetons.
 perdrix aux olives.
 pâté chaud de perdrix.
 autre.
 pâté de perdrix à la Triboulet.
 perdrix à la Provençale.
 perdrix à la sauce à la carpe.
 terrine de perdrix.
 perdrix aux lentilles.
 tourte de blancs de perdrix.
Pieds d'agneaux farcis.
 pieds d'agneaux au gratin.
 pieds d'agneaux à la Marianne.
 pieds d'agneaux à la Sainte-
 Menchould.
 pieds de mouton au blanc.
 pieds de veau au blanc.
 pieds de veau marinés.
Pigeons au basilic.
 pigeons en beignets.
 pigeons au beurre,
 pigeons à la bourgeoise.
 pigeons à la braise.
 pigeons aux capres rôtis.
 pigeons aux cardes.
 pigeons à la cendre.
 pigeons aux choux-fleurs.
 pigeons en compôte.
 autre.
 autre.
 pigeons aux concombres.
 pigeons en coquille au Parme-
 san.
 pigeons aux cornichons.
 pigeons aux culs d'artichauts.
 pigeons à la dauphine.
 pigeons à l'eau-de-vie.
 pigeons aux écrevisses.
 pigeons à l'étouffade, à la
 Provençale.
 pigeons farcis à la broche.
 pigeons au fenouil à la broche.
 pigeons à la Fleury.
 pigeons frais levés aux petits
 œufs.
 pigeons en fricandeaux.

pigeons fricassés au blanc.
 pigeons fricassés au roux.
 pigeons fricassés au sang.
 pigeons à la Gardi.
 pigeons glacés aux choux-
 fleurs.
 pigeons glacés aux laitues far-
 cies.
 pigeons glacés aux montans.
 pigeons à la Gobert.
 pigeons en godiveau.
 pigeons au gratin.
 pigeons aux truffes entières.
 pigeons aux haricots verts.
 pigeons en hâselettes.
 pigeons à la Hollandoise.
 pigeons au jambon.
 pigeons à l'in-promptu.
 pigeons à l'Italienne.
 pigeons à la lune.
 pigeons à la Luxembourg.
 pigeons à maître Lucas.
 pigeons marinés.
 pigeons à la moëlle.
 pigeons en navets.
 pigeons en pain.
 pigeons au Parmesan.
 pigeons en pâté.
 pigeons piqués de persil à la
 broche.
 pigeons à la poêle.
 pigeons garnis d'écrevisses.
 pigeons au point du jour.
 pigeons aux pois.
 pigeons à la princesse.
 pigeons en redingotte.
 pigeons à la royale.
 pigeons au salpicon.
 pigeons au soleil.
 autre.
 pigeons soufflés.
 pigeons à la Stanislas.
 pigeons en surprise.
 pigeons en surtout.
 pigeons en taupes.
 terrine de pigeons.

pigeons aux écrevilles.
 pigeons en tymbales.
 pigeons aux tortues.
 tourte de pigeons.
 pigeons aux truffes.
Plies.
Plongeurs. Voyez *Canards.*
Pluviers à la braïse.
 pluviers à la poêle au gratin.
Poisson. Farce de poisson.
 pâté chaud de poisson.
 tourte de poisson.

Grosses entrées.

Poitrine de bœuf à l'Angloise.
 poitrine de mouton.
Poudin au four.
 poudin bouilli.
Poulardes à l'anguille.
 poulardes en ballon.
 poulardes à la Berry.
 poulardes au blanc-manger.
 poulardes à la Bourguignone.
 poulardes à la braïse.

Entrées de broche.

poulardes accompagnées.
 poulardes aux anchois.
 poulardes à l'Angloise.
 poulardes aux capres.
 poulardes à la cardinale.
 poulardes aux cerneaux.
 poulardes à la Chinoise.
 poulardes aux concombres.
 poulardes aux cornichons.
 poulardes à la crème farcies.
 poulardes aux écrevilles.
 poulardes aux fines herbes.
 poulardes aux huitres.
 poulardes à la Jamaïque.
 poulardes au jambon.
 poulardes aux moufflerons.
 poulardes aux olives.
 poulardes aux petits œufs.

poulardes à la Provençale.
 poulardes à la Ravigotte.
 poulardes à la sauce de brochet.
 poulardes à la Villeroi.
 poulardes en canelon.
 poulardes en canelon aux cardes.
 poulardes à la cendre.
 poulardes à la crème.
 poulardes à la crème, frites en quatre.
 poulardes en croustade.
 poulardes à la daube.
 poulardes de desserte en ragoût.
 poulardes à l'étouffade.
 poulardes au blanc.
 filets de poulardes en ragoût au blanc.
 poulardes au céleri.
 poulardes à la Flamande.
 poulardes en fricandeaux.
 hachis de poulardes.
 poulardes en hochepot.
 poulardes en lapereau.
 poulardes marinées.
 poulardes à la minute.
 poulardes aux olives farcies.
 pâté chaud de poulardes.
 ragoût de poulardes.
 poulardes roulées aux crêtes.
 poulardes à la Tartare.
Poule. Voyez *Poulardes.*
Poule d'Inde. Voyez *Dindons.*
Poule d'eau. Voyez *Canard.*
Poulets accompagnés.
 poulets à l'allure nouvelle.
 poulets à l'Angloise.
 poulets à la braïse.
 poulets à la Beaubourg.
 poulets au beurre verd.
 poulets en bouteille.
 poulets en boudin blanc.
 poulets à la braïse.

Entrées de broche.

Poulets à la broche accom-
pagnés.

poulets à l'ail.

poulets à l'Allemande.

poulets aux anchois.

poulets à l'Angloise.

poulets à la Bavaoise.

poulets au blanc-manger.

poulets aux capres.

poulets à la Chinoise.

poulets à la Choisi.

poulets aux choux-fleurs.

poulets à la ciboule.

poulets aux concombres farcis.

poulets au coulis blanc.

poulets à la Cracovie.

poulets à la Dantzick.

poulets à l'échalote.

poulets aux écrevisses.

poulets à l'Espagnole.

poulets à l'estragon.

poulets aux fines herbes.

poulets aux oignons.

poulets au jambon.

poulets aux moufférons.

poulets aux foies.

poulets à la Génoise.

poulets à la Hollandoise.

poulets aux huîtres.

poulets au jambon.

poulets à l'Italienne.

poulets au jus.

poulets au jus de canard.

poulets à l'Ivernoise.

poulets mincés au lapereau.

poulets aux morilles.

poulets à la broche panés à la
Sultane.

poulets à la perruquiere.

poulets au persil.

poulets aux petits œufs.

poulets aux pointes d'asperges.

poulets à la ravigote.

poulets dits *robins*.

poulets à la rocambole.

poulets à la sauce de brochet.

poulets à la sauce à la carpe.

poulets à la sauce du roi.

poulets à la sauce au vin de
Champagne.

poulets aux truffes.

poulets au verd d'office.

poulets au verjus.

poulets au vilain.

poulets au brun.

poulets à la Caracalaca.

poulets en chauve-fouris.

poulets à la crème farcis.

poulets en culotte.

poulets à la daube.

poulets d'épices & frits.

poulets de dessert glacés.

poulets à l'entrée de carpe.

poulets aux épinars glacés.

poulets fourrés.

poulets en fricassée.

poulets à la crême aux mouf-
ferons.

poulets aux petits pois.

poulets à la Provençale.

poulets en gibelotte.

poulets aux truffes.

poulets glacés au Parmesan.

poulets à la Grammont.

poulets en hochepot.

poulets à l'ivoire.

poulets à Maître-Lucas.

poulets en matelote.

pâté chaud de poulets.

pâté chaud de poulets aux
truffes vertes.

pâté chaud de poulets à la
crême.

poulets à la princesse.

poulets à la Polonoise au sa-
fran.

poulets en pains aux mouffe-
rons.

poulets en ragoût.

poulets à la Romaine.

poulets roulés à l'anguille &
au vin de Champagne.

poulets à la Sicilienne.

poulets en surprise.

poulets à la Tartare.

terrines de poulets aux con-
combres farcis.

terrines de poulets aux écre-
visses.

Tourte de Poulets.

poulets au Verd-pré.

poulets à la Vestale.

poulets à la Wastefriche.

Poupeton en gras.

poupeton en maigre.

Poupiettes.

Quarrelets en casserole.

quarrelets grillés.

quarrelets au Parmesan.

Quartier d'agneau aux épi-
nars.

quartier d'agneau à la farce.

quartier d'agneau glacé

quartier d'agneau aux petits
pois.

quartier d'agneau en ragoût.

Grosses entrées.

Quartier de mouton roulé à
l'Italienne.

quartier d'agneau farci d'un
salpicon.

quartier de veau à la broche.

quartier de veau mariné.

Quasi de veau. Voyez *Longe*.

Queues de bœuf à la braise.

queues de bœuf grillées avec
une remolade.

queues de bœuf en hochepot.

queues de bœuf en terrine aux
concombres.

queues de bœuf en terrine aux
lentilles.

queues de bœuf en terrine aux
navets.

queues de cochons à différen-
tes sauces.

queues de mouton au basilic.

queues de mouton en terrine
aux concombres.

queues de mouton en terrine
aux navets.

queues de mouton en terrine
au petit lard.

queues de veau à la braise.

queues de veau glacées.

queues de veau en hochepot.

queues de veau à la Sainte-
Menehould.

queues de veau à la Tartare.

Raie au beurre roux.

raie frite.

ragoût de raie.

raie à la Sainte-Menehould.

raie à la sauce aux capres.

raie à la sauce de son foie.

raie à la sauce-robert.

Rale. Voyez *Canard*.

Ramier. Voyez *Pigeons*.

Ris de veau aux écrevisses.

ris de veau farcis à la Dau-
phine.

ris de veau en fricandeaux.

ris de veau aux huîtres.

ris de veau aux petits œufs.

ris de veau piqués à la bro-
che.

ris de veau à la poêle.

ris de veau en ragoût.

tourte de ris de veau.

Rouelle de veau à la couenne.

hachis de rouelle de veau.

pâté chaud de rouelle de veau.

ragoût de rouelle de veau.

autre ragout de rouelle de
veau.

Rouges à la sauce à l'orange.

Rougets aux capres.

rougets en casserole.

rougets au coulis & queues
d'écrevisses.

rougets en filets aux fines herbes.
 rougets grillés aux coulis d'écrevisses.
 rougets grillés à la sauce à l'anchois.
 pâté chaud de rougets.
 terrine de rougets.
 tourte de rougets.
Roulades à l'anguille.
 roulades de bœuf.
 autres roulades de bœuf.
 roulades de mouton en hâtelettes.
 roulades de veau à la Bava-roise.
 roulades de veau en canetons au coulis.

Sabot au sang.
Sarcelles aux choux-fleurs.
 sarcelles aux huitres.
 sarcelles aux montans de cardons.

sarcelles aux navets.
 sarcelles aux olives.
 pâté chaud de sarcelles.
 ragoût de sarcelles.
 autre ragoût de sarcelles.
 sarcelles à la rôcambole.
 terrine de sarcelles.
 sarcelles aux truffes.

Sardines en caisse. Voyez Harengs.

Saumon aux champignons garnis d'écrevisses & ailetons glacés.

Relevée d'entrée.

barne de saumon à la bourgeoise.
 barne de saumon en caisse.
 barne de saumon en ragoût.
 filets de saumon au vin de Champagne.
 filets de saumon aux fines herbes.

saumon au four.
 saumon glacé.
 saumon en hâtelettes.
 hure de saumon à la braise, en gras.
 hure de saumon en maigre.
 saumon à la maître-d'hôtel.
 saumon mariné.
 pâté chaud de saumon en gras.
 pâté chaud de saumon en maigre.
 saumon à la sauce douce.
 saumon à la sauce aux capres.
 terrine de saumon en gras.
 terrine de saumon en maigre.
Saupiquet.

Soles à la Bourguignonne.
 soles aux concombres.
 soles au coulis roux.
 soles au fenouil
 filets de soles à l'ail.
 soles aux fines herbes.
 soles à la Martine.
 pâté chaud de soles.
 soles en poirettes.
 soles à la sauce hachée.
 soles à la Sainte-Menehould.
 soles à la Sultane.
 terrine de soles.
 terrine de filets de soles.
 soles au vin de Champagne.
Strouille à l'Italienne.
Surtout en gras.

surtout en maigre.
Tanches en casserole.
 tanches en compôte.
 tanches farcies.
 tanches en friture de poulets.
 tanches au roux.
 tanches grillées.
 pâté chaud de tanches.
 tanches à la Provençale.
 tanches à la sauce-robert.
 terrine de tanches.
 terrine de tanches à l'Angloise.

terrine de ranches à la bourgeoise aux marrons.
Thon à la broche.
 thon en caisse.
 thon grillé.
 pâté de thon en pot.
Timbales.
Tourtes.
Tourterelles. Voyez *Pigeons.*
Truites aux anchois.
 truites aux champignons.
 truites aux concombres.
 truites grillées aux écrevisses.
 truites à la Hollandoise.
 truites à la hussarde.
 truites à la lézard.
 pâté chaud de truites.
 truites à la Polonoise.
 terrine de truites en gras.
 terrine de truites en maigre.
 tourte de truites.
Turbot en casserole.
 turbot à la ciboulette.
 turbot au coulis d'écrevisses.
 turbot aux écrevisses en gras.
 turbot aux écrevisses en maigre.
 turbot farci.
 turbot au four.
 turbot grillé.
 turbot à la Hollandoise.
 turbot aux laitances de carpes.
 turbot en maigre avec divers ragoûts.
 turbot à la Minime.
 pâté chaud de turbot.
 turbot à la Périgord.
 turbot à la reine.
 turbot à la Sainte-Menehould.
 terrine de turbot à la Bourgogne.
 tourte de filets de turbot.
Vanneau. Voyez *Pluvier.*
Veau en casserole.
 côtelettes de veau aux fines herbés.

côtelettes de veau farcies & grillées avec une essence.
 côtelettes de veau glacées aux petits oignons.
 côtelettes de veau glacées aux petits pois.
 côtelettes de veau en papillotes.
 côtelettes de veau en ragoût.
Cuisseau de veau à la braise aux épinars.
 cuisseau de veau à la crème.
 cuisseau de veau à la daube.

Grosses entrées.

filets de veau au blanc.
 filets de veau aux concombres.
 veau en fricassée blanche.
 longe de veau à la braise.
 longe de veau à la crème.
 longe de veau en ragoût.
Noix de veau à la bourgeoise.
 noix de veau glacées.
 noix de veau à la chicorée.
 noix de veau aux petits pois.
 pâté chaud de veau.
 veau à la Piémontoise.
 poitrine de veau à l'Allemande.
 poitrine de veau au basilic.
 poitrine de veau à la braise.
 poitrine de veau aux concombres.
 poitrine de veau farcie à la broche au jambon.
 poitrine de veau farcie avec différens ragoûts.
 poitrine de veau en fricassée de poulets.
 poitrine de veau aux laitues.
 poitrine de veau au pere Douillet.
 poitrine de veau aux pointes d'asperges.
 poitrine de veau aux pois verts.

poitrine

poitrine de veau à la Ram-
bouillet.
tendrons de veau à l'Alle-
mande.
tête de veau à l'Angloise.
tête de veau farcie.
tête de veau frite.
Vives à la braïse.
vives à la broche en gras.
vives à la broche en maigre.
vives aux cardons d'Espagne.
vives aux capres au roux.
vives en casserole.

vives au céleri.
vives au coulis d'écrevisses.
vives au coulis de perdrix.
vives aux moufférons en gras.
vives en fricassée blanche.
vives grillées.
vives aux huîtres.
vives à la sauce à l'anchois.
vives à la Sultane.
terrîne de vives.
tourte de vives.
vives aux truffes.
vives au vin de Champagne.

ENTREMETS.

Anchois.
rôties d'anchois.

Entremets gras.

Animelles.
autre.
autre.
Artichauts bouillis.
artichauts à la crème.
artichauts à l'Espagnole.
artichauts en fricassée de pou-
lets
artichauts frits.
artichauts au gras.
artichauts au jus.
artichauts au jus en maigre.
artichauts à la sauce blanche.
artichauts au verjus en grains.

Entremets maigres.

Asperges confites.
asperges au jus.
asperges en omelettes.
asperges en petits pois.
Barbote.
pâté froid de barbote.
Beccassés.
pâté froid de beccassés
Beignets.
beignets d'abricots.

D. Cuisine.

beignets bacchiques.
beignets au blanc manger.
beignets de fraises.
beignets de fromage.
beignets lacés.
beignets de pâte royale.
beignets de pommes.
beignets de pommes en bijoux.
beignets de Portugal.
beignets seringués.

Bette.

Blanc-manger.

autre.

autre.

Bonnet de Turquie.

Brochet au gras.

pâté froid de brochet.

Broques.

Brocolis.

Brussolles.

Canapé.

Cardes d'artichauts.

cardes de poirées.

Cardons d'Espagne au jus.

Carottes.

ragoût de carottes.

Cerf.

pâté de cerf.

Cerfeuil.

Q

crème de cerfeuil.

Champignons à la crème.

champignons au four.

autre.

champignons frits.

autre.

ragoût de champignons en gras.

ragoût de champignons en maigre.

rissolle de champignons.

Chervis.

Chevreuil.

pâté chaud de chevreuil.

Chocolat.

crème de chocolat.

crème de chocolat au bain-marie.

crème de chocolat veloutée.

Choux-fleurs au beurre.

choux-fleurs au jus de mouton.

choux-fleurs au Parmesan.

ragoût de choux-fleurs.

Choux.

petits choux.

Citrouille.

andouillettes de citrouille.

fricassée de citrouille.

Concombres farcis en maigre.

concombres à la matelote.

fricassée de concombres.

ragoût de concombres.

Croquante.

Courge. Voyez *Citrouille.*

Darioles.

Daube froide.

Dindons.

daube froide de dindons.

pâté froid de dindons.

Écrevisses à l'Angloise.

écrevisses à la Bechamel.

écrevisses à la Gascogne.

écrevisses au gratin.

salade d'écrevisses.

Épinars.

crème d'épinars.

manière d'apprêter les épinars.

rissoles d'épinars.

tourte d'épinars.

Faisans.

pâté froid de faisans.

Faséoles.

Fèves.

fèves vertes à la crème.

Feuillantine.

Flammiche.

Flans.

Galettes communes.

galettes feuilletées.

galettes galeuses.

galettes aux œufs.

Gâteaux à l'Angloise.

gâteaux bourgeois.

gâteaux à la Bric.

gâteaux feuilletés.

gâteaux de fromage.

gâteaux fourrés.

autres.

gâteaux à l'Italienne.

gâteaux au lard.

gâteaux mollets.

gâteaux aux œufs.

gâteaux ordinaires.

autres.

petits gâteaux pour le déjeuner.

gâteaux au riz.

gâteaux de Savoye.

gâteaux au verjus & aux confitures.

Gruau.

entremets de grua.

Haricots verts.

haricots au blanc.

haricots à la crème.

haricots au gras.

haricots au maigre.

haricots au roux.

haricots en salade.

- haricots au vin de Champagne.
- haricots blancs à la crème.
- Huitres* à la bonne femme.
- huitres au bon-homme.
- huitres en casserole.
- huitres à la daube.
- huitres farcies.
- huitres frites.
- huitres grillées.
- huitres en hachis.
- huitres à la minute.
- huitres en paille en hâtelettes.
- huitres en Parmesan.
- ragoût d'huitres en gras.
- ragoût d'huitres au maigre.
- huitres sautées.
- Jambon* froid.
- jambon de poisson.
- rôtie au jambon.
- Laitances* frites.
- Laitues* farcies à la dame Simone.
- laitues farcies frites.
- laitues farcies au roux.
- ragoût de laitues en gras.
- ragoût de laitues en maigre.
- ragoût de montans de laitues.
- Lentilles.*
- fricassée de lentilles.
- Lièvre.*
- pâté de lièvre à la bourgeoise, froid.
- Maccaronis* glacés au Parmesan.
- Montans* de cardes au jus.
- montans de laitues à l'essence.
- Morilles.*
- croûte aux morilles farcies.
- morilles frites.
- morilles à l'Italienne.
- morilles au lard.
- pain aux morilles.
- ragoût de morilles.
- ragoût de morilles à la crème en gras.
- ragoût de morilles à la crème en maigre.
- tourte de morilles.
- Mortadelle.*
- Mousserons.*
- croûtes aux mousserons.
- pain aux mousserons.
- mousserons à la Provençale.
- ragoût de mousserons.
- ragoût de mousserons à la crème en gras.
- ragoût de mousserons la crème en maigre.
- Navets.*
- ragoût de navets.
- Œufs* aux amandes.
- œufs au blanc de perdrix.
- œufs au blanc de poulardes.
- œufs à la bonne-femme.
- œufs à la Bourguignonne.
- œufs brouillés à la chicorée.
- œufs brouillés au coulis.
- œufs brouillés au jus.
- œufs brouillés aux pointes d'asperges.
- œufs au citron.
- œufs à la commere.
- œufs à la coque au citron.
- œufs à la coque au coulis.
- œufs à la coque aux écrevisses.
- œufs à la coque à la crème.
- œufs à la duchesse.
- œufs à l'eau de roses.
- œufs aux écrevisses.
- œufs aux écrevisses en gras.
- œufs aux écrevisses en maigre.
- œufs à la fleur d'orange.
- œufs aux foies.
- œufs au fromage fondu.
- œufs à la grand-mère.
- œufs à la huguenote.
- autre.

œufs à l'huile au verd.
 œufs à l'Italienne.
 œufs au jus brouillés.
 œufs au jus à la crème.
 œufs au jus d'oseille.
 œufs au lait.
 œufs au lard à la Coigny.
 œufs à la moëlle.
 œufs à la Monime.
 œufs à l'orange.
 œufs en pain.
 œufs en panade.
 œufs au Parmesan.
 œufs à la paysanne.
 œufs en peau d'Espagne.
 œufs au pere Douillet.
 œufs à la Périgord.
 petits œufs.
 œufs aux pistaches.
 œufs à la Portugaise.
 autre.
 œufs à la régence.
 œufs au rocher.
 œufs au sang.
 œufs à la Sicilienne.
 œufs au soleil.
 œufs en tymbales.
 tourte d'œufs.
 œufs en toute saison.
 œufs aux truffes.
 œufs au verjus.
 œufs au verd-galant.
Omelette.
 omelettes aux croûtons.
 omelettes aux écrevisses.
 omelette aux fèves vertes.
 omelette au four au blanc de veau.
 omelette au fumet.
 omelette glacée.
 omelette aux huitres.
 omelette au jambon.
 omelette à la moëlle.
 omelette à la Noailles.
 omelette à l'oseille.
 omelette à la Robert.

omelette aux rognons de veau.
 omelette roulée.
 omelette au sang.
 omelette au sucre.
 omelette à la Suisse, farcie.
Oseille confite.
 farce d'oseille.
 ragoût d'oseille.
Outarde.
 pâte d'outarde.
Pains d'amandes & pistaches;
 ou à la Hollandoise.
 pains à la Baviere ou à la crème.
 petits pains à la crème.
 pains d'Espagne.
 pain à la Mississipi.
Palais de bœuf en alumette.
 palais de bœuf à la cendre.
 palais de bœuf au gratin.
 palais de bœuf en hâtelettes.
 palais de bœuf mariné.
 palais de bœuf en menus droits.
 palais de bœuf au Parmesan.
 palais de bœuf en rissoles.
 palais de bœuf à la Tartare.
 palais de mouton au gratin.
 palais de bœuf roulé & frit en beignets.
Panache de porc.
Pâtés ; (tous pâtés froids.)
Perdrix.
 pâté froid de perdrix.
 pâté à la Triboulet.
Pois verts à la crème.
 pois verts à la demi-bourgeoise.
 pois verts à la Flamande.
 pois verts au lard.
 purée verte en gras.
 purée verte en maigre.
 pois verts à la Rambouillet.
 pois verts sans crème.
Poisson.
 jambon de poisson.

<i>Porc.</i>	autre roulade.
<i>tête de porc à la Piémontoise.</i>	<i>Sanglier.</i>
<i>Poularde.</i>	hure de sanglier.
daube froide de poularde.	jambon de sanglier.
<i>Pourpier frit.</i>	pâté de sanglier.
autre.	pâté de hure de sanglier.
<i>Puits d'amour.</i>	<i>Saucissons de Boulogne.</i>
<i>Purée.</i>	saucissons royaux.
<i>Ris de veau aux fines herbes.</i>	saucissons de sanglier.
ris de veau marinés, frits.	<i>Scorsonere.</i>
<i>Riz au blanc en gras.</i>	<i>Talmouse.</i>
riz au caramel.	<i>Tartes à la crème.</i>
riz à la chancelière.	tartes au fromage.
crème de riz.	tartes aux herbes.
riz au lait.	tartes à la Royale.
riz en maigre.	<i>Tartelettes.</i>
<i>Rôties à l'Angloise.</i>	<i>Topinambours.</i>
rôties de beccasses.	<i>Truffes à la braise.</i>
rôties en canapé.	truffes au court-bouillon.
rôties de chapon.	truffes au jambon.
rôties aux concombres.	truffes à la Lyonnaise.
rôties à la d'Antin.	pain aux truffes.
rôties aux épinars.	truffes à la Périgord.
rôties de foies gras.	ragoût de truffes en gras.
rôties au jambon.	ragoût de truffes en maigre.
rôties à la moëlle.	truffes en serviette.
autres.	truffes en surprise.
rôties d'œufs.	truffes vertes à l'Italienne.
rôties de poisson.	truffes au vin de Champagne.
rôties à la Provençale.	<i>Veau.</i>
<i>Rouelle de veau.</i>	pâté froid de veau.
pâté froid de rouelle de veau.	<i>Vives.</i>
<i>Roulade de bœuf.</i>	salades de vives.

EPAULE DE VEAU ou DE MOUTON. C'est l'un des membres antérieurs qui, dans les quadrupèdes, est joint à la poitrine. L'épaule s'accommode comme l'éclanche.

Epaule de mouton à la Dauphine. (Voyez *Eclanche à la Dauphine.*)

Epaule de mouton à la Rouchi. Prenez-la avec le carré ; desosse le carré ; piquez le dessus de l'épaule avec du persil ; faites cuire à la broche , & servez avec une essence claire.

Epaules de mouton à différentes sauces ; se sert ; cuire à la broche , avec les sauces à la ciboulette , à l'échalotte , ragoût de chicorée , de laitues à la Sainte-Menehould.

Epaule de mouton à l'eau. Cassez les os ; parez le manche ; faites cuire dans du bouillon avec bouquet , cloux , racines , oignons , peu de sel. Quand elle est cuite , dégraissez la sauce ; faites-la réduire en glace ; glacez l'épaule ; mettez un peu de coulis clair , pour détacher ce qui reste dans la casserole ; servez sur l'épaule pour entrée.

Epaule de mouton en filets couverts. Mortifiée , faites-la cuire à la broche ; refroidie , levez-en la peau , sans la détacher du manche ; coupez-en la viande en filets ; passez de l'oignon ; coupez en dés ; mouillez de bon bouillon. Quand il est cuit , ajoutez-y deux rocamboles écrasées , sel & gros poivre ; faites-y chauffer vos filets ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs , filet de verjus ; dressez le tout dans un plat , la peau par-dessus , & servez.

Epaule de mouton en pain avec une essence. Desossez-la ; ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec graisse de bœuf & lard blanchi , persil , ciboules & champignons , pointe d'ail , sel & poivre ; liez avec six jaunes d'œufs ; remplissez votre épaule ; cousez & l'arrondissez le plus qu'il se pourra ; enveloppez-la d'une étamine ou linge , & la faites cuire dans une bonne braise. Dégraissez & servez avec une bonne essence.

Epaule de mouton farcie. (Voyez *Eclanche farcie.*)

Epaule de veau à la Turque. Prenez la mortifiée ; coupez le manche ; levez la peau de sorte qu'elle tienne au manche , en le séparant du reste de l'épaule. Desossez le reste , & le lardez de lard & de jambon , avec sel , fines épices ; couvrez cette viande de la peau ; ficellez & faites cuire à une bonne braise. Hachez laitues , persil , ciboules & champignons ; passez avec beurre frais ; mouillez

de jus & de coulis. Quand le tout est cuit & lié, & assaisonné de bon goût, dressez-le dans un plat, avec l'épaule par-dessus ; ôtez-en la peau, & mettez par-dessus le reste de la farce ; remettez la peau, & par-dessus du Parmesan rapé, que vous ferez glacer au four.

Epaule de veau au sang. Détachez la peau du côté du manche, en n'y faisant qu'un trou ; prenez trois demi-septiers de sang de porc ; une demi-livre de pane, persil, ciboules, ail, six jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée. Faites lier le tout sur le feu, sans bouillir ; laissez refroidir ; remplissez de cette farce le dedans de l'épaule ; cousez, de peur qu'elle ne sorte ; mettez à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez avec une essence.

EPERLAN : petit poisson de mer, qui remonte dans les rivières, & qui tire son nom de la couleur de la perle dont il est. Ce poisson est d'un goût très-fin & très-délicat.

Eperlans à la matelote. Mettez dans un plat ciboules, champignons, persil & pointe d'ail hachés, un peu d'huile fine, sel, poivre, & demi-verre de vin de Champagne ; arrangez vos éperlans dessus ; faites cuire à petit feu ; servez avec un jus de citron.

Eperlan. (Autre matelote d') Essuyez-les ; coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans un plat un peu de coulis, sel, poivre, persil & ciboules & champignons hachés très-fin. Arrangez-y vos éperlans assaisonnés dessus comme dessous ; ajoutez un demi-verre de vin de Champagne. Votre sauce étant réduite, servez avec une essence & jus de citron.

Eperlans à l'Angloise. Passez les au beurre ; faites-leur prendre couleur sur la cendre chaude ; laissez-les refroidir ; panez & faites griller de belle couleur. Faites une sauce avec beurre, sel, gros poivre, muscade, filet de vinaigre, jus d'oignons, moutarde ; faites lier sur le feu ; servez sous les éperlans.

Eperlans au court-bouillon. Faites cuire avec vin blanc , citron verd , sel , poivre , laurier ; servez sur une serviette à sec , avec persil verd , pour les manger avec vinaigre & poivre blanc , ou avec une remolade ou vinaigre.

Eperlans au fenouil. Prenez les plus gros ; farinez & les faites frire , & servez avec la sauce suivante.

Sauce au Fenouil.

Faites blanchir du fenouil ; retirez-le pour le mettre à l'eau fraîche ; égouttez le , & le pilez avec deux gouffes d'ail , & le passez avec beurre , un verre de vin de Champagne , quatre jaunes d'œufs crus , sel & gros poivre ; faites lier cette sauce sans bouillir ; servez-la sous vos éperlans.

Eperlans en casserole. Faites cuire avec beurre , vin blanc , muscade , citron verd , & farine frite ; & en servant , mettez quelques anchois.

Eperlan en caisse. Couvrez le fond d'un plat d'une farce fine de poisson bien assaisonnée. Passez vos éperlans sur le feu avec beurre , persil & ciboule , pointe d'ail , champignons , le tout haché très-fin , sel & poivre. Laissez-les refroidir ensuite. Dressez-les sur la sauce avec leur assaisonnement ; recouvrez de farce que vous unirez avec de l'œuf battu ; mettez au four ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuites , égouttez les , & servez dessus une sauce claire au vin de Champagne.

Eperlans en filets. (Voy. z Filets de poisson.)

Eperlans frits. Faites mariner avec vinaigre , sel , poivre , ciboules , laurier ; essuyez , farinez , & faites frire ; servez garnis de persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'éperlan beau , luisant , de couleur de perle ; d'une chair tendre & délicate , sentant la violette , est un manger délicat , qui nourrit médiocrement , se digere facilement & convient à tous les âges & à tous les tempéramens. L'excès seul des assaisonnemens pourroit le rendre nuisible.

EPICES. On comprend sous ce nom plusieurs drogues aromatiques, qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, muscade, macis, cannelle gingembre, &c; & chez nous, les herbes aromatiques ou arbrustes, comme laurier, thym, sarriette, basilique, coriandre, marjolaine, &c.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les épices étrangères sont des substances échauffantes, âcres, irritantes, qui, étant employées en assaisonnement à très-petite dose, augmentent l'appétit; font trouver les mets plus savoureux, & facilitent la digestion. Elles donnent aux fibres relâchées de l'estomac & des intestins l'élasticité, & la force qui leur conviennent. Elles sont agréables aux nerfs, empêchent la corruption des humeurs, & la génération des vers; mais l'excès des épices devient encore plus funeste que leur usage raisonnable n'est salutaire. S'il y en a trop dans un mets; il échauffe, irrite, provoque à manger plus que l'appétit ne le demanderoit; retarde la digestion par la sécheresse que produit la chaleur; occasionne une altération qui dure encore plusieurs heures après le repas; excite à boire plus qu'il ne faudroit pour bien digérer. Quand on s'accoutume à l'usage incommode des épices, les inconvénients que nous venons de nommer, deviennent des infirmités habituelles: une chaleur extraordinaire dessèche les parties internes; l'irritation continuelle diminue leur sensibilité; empêche qu'elles ne fassent bien leurs fonctions: la circulation trop accélérée détruit le corps plus vite qu'il ne s'useroit naturellement; altère les diverses sécrétions qui ne se font parfaitement que dans un mouvement lent des fluides, & une tension modérée des solides. Le corps profite peu; perd plus qu'il ne répare. L'estomac, les intestins, le foie, la rate, le pancréas deviennent le siège de diverses maladies. Les herbes fines & aromatiques, comme le thym, la sarriette, le

basilic, la coriandre, la marjolaine, l'estragon & autres semblables, sont également salutaires, mises dans les mets pour en relever un peu le goût; mais leur usage excessif, soit momentané, soit habituel, peut devenir nuisible aux personnes délicates & foibles. Cependant, si on ne pouvoit pas se passer d'assaisonnemens forts, il faudroit préférer ceux-ci aux épices.

EPINARS : plante potagere d'un grand usage en cuisine, relâchante, rafraîchissante & diurétique; le plus sain des légumes, & dont l'usage convient à tous les âges, à tous les tempéramens, & dans toutes les circonstances.

Epinars. (Crème d') Prenez la grosseur de deux bons œufs d'épinars bien cuits, bien égouttés; demi-quarteron d'amandes douces pilées; un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits d'amandes ameres, du sucre à proportion, chopine de crème, demi-septier de lait, six jaunes d'œufs: mêlez bien le tout, & le passez à l'étamine dans un plat. Couvrez ce plat d'un couvercle de tourtiere, feu dessus; laissez jusqu'à ce que votre crème soit prise, & servez chaude ou froide.

Epinars. (Maniere d'appréter les) Amortissez-les à l'eau bouillante; faites égoutter; hachez menu; passez à la casserole avec du bon beurre, sel & poivre, muscade, un peu de purée, ou mieux, de crème douce; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Si c'est en gras, mettez du lard fondu au lieu de beurre.

On peut aussi accommoder comme dessus. Ajoutez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron, deux macarons pilés, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. On sert avec croûtons frits.

Epinars. (Potage d') Mettez dans un pot des épinars; lavez avec de l'eau, beurre, sel, petit bouquet de marjolaine, baume, oignons piqués de cloux; lorsqu'ils sont à demi-cuits, on y met du

sucre, une poignée de raisins secs, de croûtons, ou croûtes séchées au four. Achevez de faire cuire, & dressez sur une soupe coupée à l'ordinaire.

Epinars. (Rissoles d') Faites votre farce d'épinars comme dessus, y ajoutant seulement deux biscuits d'amandes ameres; faites une abaisse de feuilletages; coupez-la en petits morceaux; mettez sur chacun d'eux de votre farce la grosseur d'une petite noix; recouvrez d'autres petites abaisles; fondez-les bien; faites frire au beurre affiné de belle couleur; égouttez-les & les dressez; saupoudrez de sucre, & glacez avec la pelle rouge.

Epinars. (Tourte d') Amortissez-les à l'eau bouillante comme dessus; faites égoutter, & pilez ensuite dans un mortier avec écorce de citron vert confit, & du sucre; ajoutez du beurre & un peu de sel; foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage; étendez dessus vos épinars, bien également; faites un bord, & mettez au four; quand la tourte sera cuite, saupoudrez de sucre fin, & glacez avec la pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'épinar est une plante aqueuse, légèrement acide, peu nourissante, facile à digérer. Son usage fréquent rafraîchit; donne des sucs doux, légers; tient le ventre libre. Cet aliment convient fort aux personnes délicates, sédentaires, aux enfans, aux gens âgés, aux convalescens, à tous ceux dont l'estomac est foible. Mais il faut, pour qu'ils soient sains, que les mets que l'on prépare avec cette plante, ne contiennent que peu de beurre ou de jus de viandes. On préférera alors la crème, le bouillon épais; & il n'y entrera que la quantité de beurre ou de jus de viandes qui est absolument nécessaire.

EPINE VINETTE : arbrisseau épineux, qui vient dans les terrains incultes, dans les vieux murs, & dont on fait des haies aux jardins. Son fruit qui vient en grappe, est long, d'un rouge clair, d'un

goût acide & fort agréable. Comme il est très-commun dans la haute Bourgogne, sur-tout du côté de Chanceau, on en fait beaucoup de confitures qui ont un grand débit. On en fait du syrop, de la gelée, une sorte de raisiné, &c. dont nous allons donner les procédés dans les articles ci-après.

Epine-vinette (Confiture d') au liquide. Egrainez de l'épine-vinette rouge & bien mûre : faites bouillir à bouillons couverts dans du sucre à la grande plume. Laissez-la reposer quelque tems ; remettez ensuite sur le feu & finissez votre confiture au petit perlé ; deux livres & demie de sucre pour deux livres de fruit.

Epine-vinette confite en grappes. Prenez trois livres des plus belles grappes, & les faites cuire, comme les précédentes, dans quatre livres de sucre à la grande plume. Egouttez-les ensuite, & les faites sécher à l'étuve sur des clayons pour les sécher & les garder pour le besoin.

Epine-vinette. (Conserve d') Prenez la quantité de ce fruit que vous voudrez ; égrainez-le & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il fonde ; passez ce marc au tamis, avec expression ; faites réduire au tiers ; & mettez dans le sucre cuit à la grande plume, autant de sucre que de fruit ; faites faire quelques bouillons ; mettez dans des moules ; laissez refroidir, & coupez ensuite de la grandeur que vous voudrez.

Epine-vinette. (Dragées d') Faites sécher de ce fruit à l'étuve bien égrainé. Quand il sera sec, gardez-le dans une boîte ; & lorsque vous voudrez en faire des dragées, vous les mettrez dans le sucre gommé, cuit au grand lissé. Vous leur donnerez successivement plusieurs couches, comme nous avons dit à l'article *Amandes* ; & vous les garderez en lieu sec, dans des boîtes garnies de papier.

Epine-vinette. (Gelée d') Egrainez-la & la faites cuire à grand feu avec un peu d'eau, pour ne

pas lui laisser le tems de noircir. Passez-la au tamis, avec expression; livre de sucre cuit à cassé, pour chopine de jus; & quand elle tombera en nappe de l'écumoire, votre gelée sera faite.

Epine-vinette. (Glace d') Egrainez de ce fruit bien mûr. Faites-lui faire quelques bouillons avec un peu d'eau & de sucre. Laissez infuser quelque tems, & passez; mettez ensuite ce jus dans le vase nécessaire, avec du sucre, & travaillez à la salbotière.

Epine-vinette. (Marmelade d') Faites cuire de ce fruit avec un peu d'eau, comme pour la gelée; passez-le en marmelade. Faites dessécher un peu, & délayez dans le sucre cuit à cassé; faites fremir sans bouillir. Pour cette marmelade, il faut livre & demie de sucre pour livre de fruit.

Epines-vinette. (Pastillages d') Faites fondre de la gomme adraganth avec un peu d'eau; mettez-y de la marmelade d'épine-vinette; & finissez comme ceux de café & chocolat. (Voyez ces articles.)

Epine-vinette. (Pâte d') Faites fondre dans un peu d'eau deux livres d'épine-vinette; égrainée, passez-la au tamis. Faites dessécher; mettez-y environ deux cuillerées de marmelade, de pommes. Délayez ensuite dans une livre de sucre cuit à la grande plume; faites chauffer sans bouillir; écumez bien; mettez dans les moules, & faites sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit de l'épine-vinette est légèrement acide, rafraîchissant, diurétique, propre à calmer l'ardeur interne, la circulation trop vive du sang, l'effervescence des humeurs & la soif; il corrige & prévient la putridité.

ESCUBAC: le safran du Gâtinois, & de l'année est le meilleur pour cette liqueur, qu'on peut faire colorée ou non colorée. Mettez dans votre alambic du safran, de la vanille, quelques gouttes de

quintessence, des quatre fruits d'odeur, du macis, girofle, coriandre, angélique, chervi avec trois pintes d'eau-de-vie, chopine d'eau. Distillez au feu de sable; vos esprits étant tirés, mettez trois chopines d'eau, trois livres de sucre pour faire le syrop; deux gros de safran délayés dans demi-septier d'eau bouillante pour la teinture; & vous verrez, si la teinture est bonne, lorsqu'elle tiendra au verre dans lequel vous essayerez la liqueur. Vous la passerez à une chausse du plus gros drap, & du moins frappé, parce que la teinture de safran engraisse beaucoup la chausse. Si vous faites votre liqueur non colorée, vous emploierez tout le safran en distillation sans en faire infuser pour teindre la liqueur.

ESPRIT-DE-VIN : l'esprit-de-vin n'est autre chose que l'eau-de-vie plus ou moins dépouillée de sa partie aqueuse ou phlegmatique par le moyen d'une distillation plus ou moins répétée. Cette opération demande d'autant plus d'attention, que l'on veut purger davantage cette eau-de-vie de ses phlegmes, parce qu'elle en devient d'autant plus inflammable, & que la moindre évaporation venant à s'enflammer par l'approche de quelque lumière ou du feu, porteroit la flamme dans l'alambic & le récipient, au grand risque du distillateur. La manière la moins dangereuse est de faire cette opération au bain-marie ou au bain de vapeurs. Cet esprit-de-vin ainsi rectifié, s'emploie dans les eaux cordiales & de teneur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'esprit-de-vin est beaucoup plus souvent nuisible qu'utile, soit parce qu'il y a peu de gens auxquels il convienne, soit parce que ces mêmes personnes le prennent pur ou en prennent trop. Cette liqueur est échauffante, fortifiante, anti putride & même calmante; mais elle coagule tous les fluides de nos corps, à l'exception des urines & de la bile: elle durcit les solides, diminue le diamètre des vais-

seuxa & leurs orifices. L'usage modéré de l'esprit-de-vin mêlé avec une certaine quantité d'eau & de sucre qui l'adoucissent, comme il se trouve dans les ratafias & les autres liqueurs de table, devient salutaire à ceux qui ont les fibres lâches, molles; qui sont foibles & pâles, qui habitent des lieux humides, & chauds ou marécageux, & dans le tems des épidémies, de maladies putrides; enfin aux personnes vaporeuses, lorsque l'appauvrissement du sang, ou le relâchement des fibres, sont causes de leurs symptomes nerveux. Ce que je dis ici de l'esprit-de-vin adouci, doit s'appliquer aussi à l'eau-de-vie qui est un esprit ardent, mêlé avec du phlegme ou de l'eau.

ESSENCE ou QUINTESSENCE : on entend par ces mots, en distillation, ce qu'on extrait par cette voie, ou par la macération des parties huileuses d'un corps quelconque, soit fleur, plante ou fruit. C'est une substance douce, onctueuse, qu'on voit surnager sur la partie phlegmatique du corps mis en digestion ou en distillation, & cette substance qui n'est autre chose que leur huile ou leur soufre, est ce qu'on appelle *essence*.

ESTRAGON : plante potagere, d'un goût âcre & aromatique qu'on emploie en cuisine, & les sommités, sur-tout les plus tendres, dans les fournitures des salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un assaisonnement fort sain; elle augmente l'appétit, facilite la digestion, préserve les humeurs de putridité, ou la corrige; fait périr les vers; est légèrement apéritive & calmante.

ESTURGEON : grand poisson de mer, qui remonte aussi dans les rivières où il s'engraisse beaucoup. On prétend que celui qui est pris en haute mer, vaut infiniment mieux que celui qu'on prend à la côte, ou dans les rivières.

Esturgeon à la broche. Prenez-en un gros morceau;

piquez-le d'anchois & d'anguilles ; mettez à la broche ; arrosez-le d'une marinade faite de parties égales de bouillon & vinaigre , tranches d'oignons , citron , poivre & sel , & beurre. Servez-le sur le reste de la marinade , lié d'un coulis de poisson ou d'écrevisses , avec deux anchois dedans & quelques capres.

Eslurgeon au court-bouillon en maigre. Faites cuire comme le brochet , (voyez *Brochet* ,) & servez à sec.

Eslurgeon aux croûtons. Coupez par petites tranches , & passez au beurre avec persil , ciboules , échalotes hachées , sel & gros poivre ; retournez pour faire cuire des deux côtés ; mettez ensuite dans une casserole du beurre manié de farine , un verre de vin rouge ; faites bouillir un instant ; mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir , & servez garnis de croûtons frits.

Eslurgeon aux fines herbes. Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur ; mettez avec lard fondu , poivre & sel , fines herbes , persil & ciboules hachés ; laissez prendre goût une heure ou deux ; panez de mie de pain fine : faites griller & servez à sec sur une serviette , ou avec une sauce hachée piquante , ou une remolade.

Eslurgeon en fricandeaux au gras. Piquez-le de menu lard ; farinez le , & lui faites prendre couleur dans du lard fondu ou sain-doux ; faites cuire ensuite avec bon jus de bœuf & fines herbes , tranche de citron , truffes , champignons , ris de veau & bon coulis ; dégraissez , & servez avec un filet de verjus.

Eslurgeon grillé en gras. Coupez-le par morceaux ; faites cuire dans du vin blanc , lard fondu , sel & poivre , laurier & un peu de lait , à petit feu ; panez les morceaux ; mettez sur le gril ; servez à sec sur une serviette , ou avec une sauce comme aux queues de mouton à la Sainte-Menehould. (Voyez *Queues de mouton* .)

Eslurgeon (Haricot d') aux navets. Coupez-le par

par tranches ; faites cuire à l'eau & au sel ; passez-le au roux ; égouttez le & jetez dans un coulis ; mettez-y vos navets blanchis & assaisonnés.

Esturgeon. (*Ragoût d'*) Vos tranches cuites comme dessus, mettez-les dans un ragoût avec champignons, truffes, morilles, sel & poivre, fines herbes ; & servez garnies de filets d'esturgeon, marinés & frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'esturgeon est un poisson de bon goût, & nourrissant ; il doit être jeune & tendre, pour qu'il soit aisé à digérer. Les personnes convalescentes, délicates, ou qui ont l'estomac foible, feront bien de s'en abstenir, ainsi que celles que des raisons de santé tiennent à l'usage du poisson léger.

ETOURNEAU : oiseau d'un plumage varié, de la grosseur du merle, qui ne vaut rien, s'il n'est gras & bien jeune ; encore en fait-on très-peu de cas. Le tems des vendanges est celui où il est de meilleur goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'étourneau qui est en chair, jeune, gras & tendre, se digere assez facilement, & ne me paroît pas avoir de mauvaises qualités. Cependant nous conseillons de n'en manger que dans l'été, ou au commencement de l'automne ; tems où il vit de raisins & des autres fruits des champs, parce qu'on assure que lorsqu'il manque de ces alimens, il se jette sur les charognes comme le corbeau.

ETUVEE : ragoût de poisson, qui se fait dans un chauderon avec beurre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de girofle, de bon vin avec un peu d'eau pour en ôter l'âcreté. (*Voyez Carpe.*) L'excès d'assaisonnement seul peut nuire à la santé ; car en lui-même ce ragoût est fort sain.





[F A I]

F A I S A N : oiseau originaire de la Cochilde ; actuellement la (Mingrélie), naturalisé depuis long-tems dans ce pays-ci. Il est de la grosseur d'un coq, d'un plumage beau & varié, d'un goût exquis.

Faisan à la braise. Foncez une marmite de lard & de tranches de bœuf battus, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carottes; sur le tout mettez le faisan, & par-dessus même assaisonnement que dessous. Faites cuire à petit feu dessus & dessous. On peut le servir avec un ragoût de foies gras, ou d'huitres, ou d'écrevisses au gras, après l'avoir tiré de sa braise, & égoutté. Voyez à l'article des *Ragouts*.

Faisan à la broche. Plumé & vidé, il se pique de menu lard. On le couvre d'une feuille de papier, & on le met à la broche. Quand il est presque cuit, on ôte le papier, pour lui faire prendre une belle couleur, & se sert avec une sauce au verjus, sel & poivre, ou avec le jus d'orange.

Faisan à la sauce à la carpe. Retrouffez le faisan; couvrez l'estomac d'une barde de lard; faites rôtir à propos. Pendant la cuisson, foncez une casserole de tranches de veau & jambon, oignons, racine de persil & bouquet de fines herbes; ayez une carpe vidée; lavez-la dans une eau seulement; coupez-la par tronçons; mettez le tout sur le feu, pour prendre couleur; mouillez ensuite d'un bon jus de veau & d'un verre de vin de Champagne; ajoutez une gousse d'ail, des champignons & truffes hachés, avec quelques croûtes de pain. Le tout bien cuit, passez à l'étamine, exprimez fortement. Si la sauce n'étoit pas assez bien liée, ajoutez-y un peu de coulis de perdrix; mettez votre faisan sans sa barde, & le

laissez faire cinq à six bouillons dans cette sauce. On peut garnir le plat de laitances de carpes blanchies, qu'on met faire un bouillon dans la sauce ci-dessus ; & on sert avec du jus d'orange sur le faisan.

Faisan (Entrée de) avec différens ragouts. Faites une farce avec le foie de faisan, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché menu & manié avec du beurre fin, sel, fines épices ; remplissez-en le corps du faisan ; cousez ; trousséz les pates en long ; faites cuire à la broche ; servez avec ragouts de truffes, d'olives, d'écrevisses, choux, ou sauce à l'Espagnole, à la Sultane, à l'Italienne. (Voyez *Ragouts & Sauces.*)

Faisan. (Filets de) Découpez en filets un faisan froid & rôti ; mettez dans une bonne essence de l'échalote bien hachée ; faites chauffer, sans bouillir, vos filets ; dressez avec une garniture de croûtons frits au beurre ; & mettez un jus d'orange par-dessus.

Faisan. (Pâté chaud de) Prenez de la chair de faisan & de la chair de poularde ; un morceau de cuisse de veau bien tendre ; hachez le tout avec persil, ciboules, champignons, mousserons, quelques ris de veau, jambon cuit, & lard crud, fines herbes ; assaisonnez de sel, poivre & fines épices ; formez un bon godiveau ; faites une pâte un peu forte, & formez-en deux abaisses, si vous voulez votre pâté couvert dessus & dessous. Quand il sera cuit, dégraissez-le, & y mettez un bon coulis de champignons.

Faisan. (Pâté froid de) Trousséz proprement vos faisans ; caissez-leur les os, & les piquez de gros lard & jambon ; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; dressez sur une abaisse ordinaire foncée de bardes de lard, lard pilé & beurre frais, avec laurier, sel, poivre, fines herbes & épices ; couvrez & faites cuire selon le volume & le degré de chaleur du four.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le faisan jeune , tendre , & suffisamment attendu ; est un manger délicat , de bon goût , & aisé à digérer. Il convient même à tout le monde : peut-être en doit-on excepter les personnes sujettes aux maladies qui viennent de la putridité des humeurs , au scorbut , aux dévoiemens , à cause de la qualité que prend la chair de cet oiseau , quand on le garde longtemps pour le rendre meilleur au goût ; ce qu'on appelle le laisser *faisander*.

FAON: le petit daim ou du cerf; se sert comme le daim , pour rôti , si ce n'est que la marinade qu'il faut lui faire ne doit pas être si forte. On sert aussi pour grande entrée la cuisse du faon avec la partie de la croupe , moitié piquée , moitié panée , garnie de petits pâtés , avec une poivrade par-dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les faons sont , le plus souvent des viandes nourrissantes & aisées à digérer pour les gens qui ont un bon estomac , & se portent très-bien. Les personnes délicates , & celles dont l'estomac est foible , ne doivent pas en manger.

FARCE : se dit des viandes , ou poissons , ou herbes hachées pour en farcir les volailles , ou autres viandes , tant en gras qu'en maigre. On donnera aux divers articles les farces qui leur conviennent.

Farce de poisson. Vous habillez & desossez des brochets , carpes , anguilles , barbeaux & autres poissons que vous hachez ensemble & bien menu. On joint à ce hachis une omelette pas trop cuite , des champignons , des truffes , persil & ciboules , une mie de pain trempée dans du lait , un peu de beurre & des jaunes d'œufs. On hache le tout qu'on mêle avec le poisson haché ; on en fait une farce qu'on assaisonne de sel , poivre , épices ; on la fait cuire pour la servir seule , ou pour en farcir des

soles, des carpes sur l'arrête. On en fait aussi de petites andouillettes; on en farcit des choux, des croquets, des pigeons & toute autre chose.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les farces étant des chairs hachées, qui s'avalent sans qu'on ait pu les mâcher assez pour les bien broyer & les humecter de salive, sont moins saines que les alimens qui ne descendent dans l'estomac, qu'après avoir reçu ces préparations importantes. Elles deviennent encore plus certainement nuisibles quand il y entre des chairs dures ou coriaces, ou de toute autre mauvaise qualité.

FASEOLE ou **HARICOT** : légume très-connu. (Voyez *Haricot*.)

FENOUIL : plante potagere connue. La graine est d'un grand usage dans la distillation des liqueurs, à cause de son goût aromatique. Quelques personnes mettent des sommités de fenouil en salade.

Dans quelques pays, on fait griller les maque-reaux sur des feuilles de fenouil, qu'on étend sur le gril. Outre qu'on les empêche de s'attacher, on prétend que cette plante leur donne un relief qu'ils n'auroient pas sans elle.

Fenouil au candi & au caramel. Prenez du fenouil en grains nouvellement sortis de fleurs; faites sécher, & le coupez selon la longueur de la tige. Faites le blanchir & confire au sucre comme l'angélique. Faites égoutter & sécher; mettez le ensuite dans des moules à caramel; versez dessus du sucre cuit & soufflé, à moitié froid, mettez à l'étuve à une chaleur modérée. Le candi est fait, lorsque le sucre forme le diamant.

FENOUILLETTE ou **EAU DE FENOUIL**. Prenez deux onces de cette graine d'un jaune pâle & bien cannelée, trois pintes & demie d'eau-de vie, & chopine d'eau; faites distiller sans tirer de phlegmes, parce que cette liqueur est extrêmement susceptible du goût d'empyreume; une livre de sucre & trois pintes d'eau pour le syrop & pour six

pintes de cette liqueur. Les esprits étant bien mêlés avec le syrop ; passez la liqueur à la chauffe & étant clarifiée , elle sera faite. Cette liqueur , sur-tout celle qui nous venoit de l'isle de Ré a eu autrefois une très-grande vogue.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fenouil est une plante aromatique , échauffante, stomachique, apéritive, qui ne peut que rendre plus sains les alimens où elle entre.

FÉVES : légume connu & d'un grand usage. On les mange en verd & séches ; mais on ne fait guères usage des fèves séches que dans les campagnes.

Fèves vertes à la crème. Choisissez les tendres ; dérobez-les ; passez-les à la casserole avec du bon beurre à demi-roux , sel , persil haché , un peu de sarriette & quelques ciboules entières ; mouillez-les d'eau ou de bouillon suffisamment pour les faire cuire. Quand elles sont cuites , mettez-y de la crème fraîche , & servez avec un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fèves sont un aliment nourrissant , plus aisé à digérer quand elles sont vertes , que lorsqu'elles sont séches. Comme elles contiennent beaucoup d'air , elles occasionnent des vents , principalement quand on n'en fait pas une bonne digestion. Les personnes convalescentes , délicates , & dont l'estomac n'est pas fort , doivent s'en abstenir , & sur-tout de celles qui sont séches.

FEUILLETAGE : se dit de la pâte maniée avec du beurre , de telle sorte qu'elle se leve par feuillets.

FEUILLANTINE. Faites deux abaisses de pâte fine feuilletée , que vous façonnez de même que pour une tourte. Prenez de la crème de pâtissier avec de la mie de pain , ou du biscuit en poudre , un peu de raisin de Corinthe & de cannelle , du sucre , & quelques gouttes du jus de citron ; garnissez votre abaisse de dessous ; couvrez & mettez au four. *Autrement ;* mettez une crème de pista-

ches dans votre premiere abaisse ; couvrez d'une seconde ; mettez au four. *Autrement* ; garnissez vos abaisses d'une crème de franchipane froide ; mettez au four. Quand vos feuillantines seront cuites , glacez-les avec du sucre en poudre avec la pelle rouge. On peut aussi les enjoliver avec de la petite nompaille.

FIGUES : fruit d'un arbre très-commun dans nos provinces méridionales , qu'on cultive cependant avec succès dans ce pays-ci , pourvu que ce soit à l'exposition du midi & à l'abri du vent du nord , parce que cet arbre est fort sensible aux impressions du froid. Le fruit du figuier a la forme d'une poire de grosseur médiocre ; la peau très-tendre , verte ; la chair molle , pleine de petites sémences rondes , d'un goût sucré. Ce fruit vient en été & en automne ; celui d'été mûrit ; rarement celui d'automne vient à une certaine maturité. On sert des figes avec de la glace bien nette pour hors-d'œuvre.

Figues confites au liquide. Choisissez-les à moitié mûres ; piquez-les ; faites blanchir & reverdir dans la même eau ; faites-leur faire ensuite après les avoir égouttées plusieurs bouillons dans le sucre au grand perlé ; livre de sucre pour livre de fruit. Laissez prendre sucre du jour au lendemain. Egouttez le syrop , faites-le rebouillir ainsi trois jours de suite en le rejetant sur les figes après sa nouvelle cuisson. Le quatrième jour finissez ce syrop au grand perlé pour être de garde.

Figues confites au sec. Tout consiste à tirer des figes confites au liquide , à les égoutter de leur syrop , à les poser sur des ardoises , feuilles d'office ou clayons , pour les faire sécher à l'étuve après les avoir au préalable saupoudrées de sucre fin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les figes sont un fruit très-sain , adoucissant , nourrissant , aisé à digérer. Il y a peu de personnes à qui elles ne conviennent.

FILETS : se dit de certaines parties de viandes grasses , prises le long de l'échine , ou de viandes coupées en façon de lanieres , soit de volailles , gibier , venaison ou viande de boucherie , comme bœuf , veau , mouton , cochon , &c.

Filet d'aloyau à la cendre. Prenez-le grand ; parez-le & le coupez en deux. Foncez une casserole de veau , jambon , persil , ciboules , champignons hachés , lard fondu ; mettez dessus votre filet ; couvrez-les de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braise ; assaisonnez légèrement de sel & poivre. Lorsqu'il est cuit , mettez dans sa sauce une cuillerée de ragoût de coulis ; mettez sur le feu pour dégraisser , passez la sauce au tamis , versez sur votre filet avec un jus de citron.

Filet de bœuf aux concombres. Bardé de lard & enveloppé de papier , faites rôtir. Cuit , coupez-le par tranches minces , & servez avec un ragoût de concombres.

Filets de bœuf. (Autre maniere d'apprêter les) Piquez-les de filets de bœuf ; marinez-les avec vinaigre , sel , poivre , girofle , thym , oignons ; mettez-les cuire doucement à la broche. Quand ils sont cuits , mettez-les dans un bon jus avec des truffes , & garnissez des pigeons marinés ou de fricandeaux.

Filets de dindons à la sauce-robert. Faites un petit roux avec du beurre & de la farine ; mettez dans ce roux de l'oignon haché ; mouillez-le de bon bouillon ; dégraissez ensuite , assaisonnez de bon goût ; & quand vous serez prêt à servir , délayez dans la sauce une bonne cuillerée de moutarde. Les filets de merlans , levés & frits , se servent avec la même sauce.

Filets de dindons à l'Italienne. Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche , & faites-les réchauffer sans bouillir , dans une sauce à l'Italienne. (Voyez à l'article Sauce.)

Filets de grosse viande à la Sultane. Prenez un filet

d'aloyau ou de mouton ; ôtez-en les parties flamandaises ; applatissez-le avec le plat d'un couperet en le battant ; étendez dessus une farce de volaille cuite, mais mince ; ajoutez un foie gras , un ris de veau blanchi , champignons , cornichons ; coupez en dés assaisonnés de sel , poivre , épices d'un bon goût ; hachez de fines herbes ; mettez un peu d'huile fine ; maniez le tout ensemble , & mettez par-dessus votre farce. Roulez votre filet ; enveloppez-le d'une barde de lard & d'une feuille de papier ; mettez à la broche ; & quand il sera cuit , servez avec une sauce à la Sultane.

Filets de lapereaux en caisse. Habillez des lapereaux ; levez les filets ; foncez une caisse d'argent d'une farce à volonté ; arrangez dessus vos filets ; recouvrez d'une mince farce & de mie de pain ; faites cuire au four pas trop chaud , mettant dessus une feuille de papier , pour que la farce ne se colore pas trop ; dégraissez & mettez dessus une bonne essence de jambon avec du jus d'orange.

Filets de lièvre à la Czarienne. Levez les filets & la chair des cuisses d'un levraut ; faites-les mariner avec sel , gros poivre , huile fine , ail , persil , ciboules hachées ; lorsqu'ils auront pris le goût , enfiler-les dans de petites brochettes ; mettez les sur le gril , & les arrosez de leur marinade. Servez-les ensuite avec une sauce piquante.

Filets de lièvre avec une poivrade. Coupez les filets d'un levraut cuit à la broche & froid ; écrasez-en le foie avec une cuiller , & le délayez avec du vinaigre ; mettez ces filets dans une poivrade ; faites chauffer sans bouillir. Ajoutez-y votre foie délayé , & servez.

Filets de mouton à la paysanne. Prenez un gigot de mouton mortifié ; mettez à la broche ; quand il sera cuit & refroidi , coupez-le par filets ; faites suer une tranche de jambon dans une casserole couverte sur un petit feu ; mouillez ensuite de jas & de bouil-

lon, par égales parties. Mettez chauffer dans cette sauce vos filets sans bouillir.

Filets de mouton au gratin. Mettez à la broche un carré de mouton bien paré ; coupez-le par filets ; lorsqu'il sera refroidi , mettez-le dans une bonne essence ; faites cuire des foies gras hachés avec persil , ciboules , champignons , lard rapé ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs ; laissez cuire , jusqu'à ce que vos foies s'attachent ; égouttez ; dressez votre hachis dans un plat , vos filets par-dessus.

Filets aux concombres. Coupez les concombres en filets minces , & les faites mariner avec sel , girofle , oignons , & un peu de basilic ; laissez-les bien égoutter : faites-les mitonner ensuite avec autant de jus que de coulis, bouquet de fines herbes , champignons entiers : faites-y chauffer vos filets sans bouillir ; servez avec un jus de citron , sur-tout si ce sont des filets de veau qu'on apprête de même. Le mouton peut se passer de citron.

Filets de mouton aux épinars. Prenez un grand carré de mouton ; levez-en les filets, piquez-les, & les faites cuire & glacer comme des fricandeaux ; faites blanchir des épinars ; pressez-les ; passez-les au beurre avec une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & coulis assaisonnés de bon goût ; servez à sauce courte vos filets par-dessus.

Filets de porc-frais aux oignons. Prenez une échinée de porc-frais rôti de la veille ou du jour , mais froide ; coupez-la par filets que vous ferez blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons , & qu'on mettra ensuite dans une bonne essence avec un peu de moutarde ; faites-y chauffer les filets , sans bouillir.

Filets de poularde à la crème. Passez un peu de lard dans une casserole avec persil & un peu de farine , champignons , tranches de truffes , fines herbes en bouquet , bon bouillon , & assaisonnement. Mettez vos filets chauffer dans cette sauce ; & avant de

servir, liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés dans la crème.

Filets de poularde aux pistaches. Vos filets levés ; mettez-les dans une bonne essence de jambon ; ajoutez une poignée de pistaches épluchées & égouttées ; faites chauffer sans bouillir.

Filets de brochet aux montans. Coupez un brochet par filets sans écailler ; si c'est en gras , faites cuire dans une bonne braise ; si c'est au maigre , dans un court-bouillon. Quand ils sont cuits , levez la peau , dressez & servez autour un ragoût de montans. (Voyez à l'article *Ragoût.*)

Filets de poisson à l'Italienne. Levez des filets de différens poissons de la longueur du doigt , & de deux doigts d'épaisseur ; faites-les mitonner avec de bonne huile , un jus de citron , un verre de vin blanc , persil , ciboules , échalotes , ails hachés , basilic , sel , poivre ; mettez-les égoutter ; dressez & mettez dessus une sauce hachée , legere & pointue.

Filets de poissons en caisse. Foncez une caisse avec une farce , soit de brochet ou de carpe ; mettez un morceau de beurre avec persil , ciboules , champignons hachés ; & liez de six jaunes d'œufs avec de la mie de pain trempée dans la crème ; assaisonnez de bon goût ; mettez vos filets de poisson par-dessus , & recouvrez de la même farce ; saupoudrez de mie de pain , & faites cuire au four ; couvrez d'une feuille de papier ; dégraissez ensuite , & servez avec une essence maigre.

Filets de poissons frits. Prenez les filets de tel poisson que vous voudrez ; faites-les mariner avec sel , poivre & vinaigre ; essuyez & les farinez ; faites frire , & servez garnis de persil frit.

Filet de sanglier à la poivrade. Cuit, froid & coupé comme dessus ; mettez les filets dans une poivrade ; passez ensuite à feu doux quelques racines , une tranche de jambon , un peu de beurre que vous mouillerez d'un peu de bouillon au bout d'une demi-

heure : ajoutez vinaigre , sel & poivre ; laissez mitonner le tout une bonne heure ; liez d'un peu de coulis ; passez la sauce au tamis ; faites échauffer dedans vos filets , sans bouillir.

Filets de saumon au vin de Champagne. Prenez des tranches de saumon ; ôtez la peau & la grosse arrête ; coupez en filets ; assaisonnez-les dans la casserole avec sel , poivre , oignons piqués de girofle ; bouquet de fines herbes , demi-feuille de laurier , persil , rapure de pain & beurre frais , demi-bouteille de vin de Champagne , ou bon vin blanc , champignons , mousserons ; faites cuire à feu vif : la sauce suffisamment réduite , liez d'un coulis d'écrevilles.

Filets de saumon aux fines herbes. Prenez des filets comme ci-dessus ; foncez un plat de beurre frais , sel , poivre , muscade , fines herbes , ciboules entières & persil haché ; arrangez les filets dessus , & assaisonnez comme dessous ; faites fondre du beurre pour les arroser ; panez-les ; faites cuire au four ou entre deux tourtières , feu dessus & dessous ; & faites une sauce comme il suit. Pelez des truffes vertes ; coupez-les par tranches , & passez-les à la casserole avec du beurre frais ; mouillez de bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu ; assaisonnez de sel , poivre & fines herbes en bouquet ; la sauce faite , liez d'un coulis au roux ; qu'elle ait de la pointe. (Voyez Coulis.)

Filets de soles à l'Espagnole. Faites frire les soles ; levez les filets ; dressez-les & mettez dessus une sauce à l'Espagnole. (Voyez Sauces.) Faites-les bouillir doucement dans une partie de la sauce pour leur en faire prendre le goût ; & au moment de servir , versez le reste dessus , & servez avec un jus de citron.

Filets de tanches marinés. Videz vos tanches ; coupez la tête ; fendez le corps en deux ; découpez les parties en filets ; arrangez-les dans un plat avec sel , poivre , ciboules entières , persil & oi-

ignons coupés par tranches, feuille de laurier, basilic, girofle & vinaigre; mêlez bien le tout; laissez mariner deux bonnes heures; tirez-les ensuite; essuyez & farinez; faites frire de belle couleur avec du beurre affiné, & servez garnies de persil frit. Les filets de vive se servent de même.

Filets de truite à la Lyonnaise. Ecaillez vos truites; levez les filets le plus gros qu'il se pourra; mettez-les dans une casserole avec des truffes en filets, persil haché, bouquet de fines herbes, morceau de beurre manié de farine, demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail haché, sel, poivre, un peu de bouillon. Faites cuire un quart d'heure à gros bouillon; la sauce presque réduite, servez chaud.

Filets de turbot à la Béchamel. Prenez du turbot cuit au court-bouillon blanc & refroidi; coupez-le en filets; faites bouillir une pinte de crème, & la remuez jusqu'à ce qu'elle soit réduite au quart; faites chauffer vos filets dans cette crème; & avant de servir assaisonnez d'un peu de sel & de gros poivre.

Filets de poisson en salade. On peut servir en salades les filets des poissons ci-après :

Filets d'anchois & sardines.

de barbues fraîches.

d'éperlans.

de merlans.

de soles.

de thon frais ou mariné.

de turbots frais.

de vives.

A plusieurs filets de poisson, on fait une sauce à la remolade, composée de persil, ciboules & anchois. capres hachées avec sel, poivre, muscade, huile, vinaigre, qu'on verse dessus les filets.

FLAMBER : se dit, en cuisine, des oiseaux ou volaille qu'on fait passer sur la flamme, pour brûler ce duvet fin qu'on ne peut ôter en les plumant.

Il se dit encore d'une viande sur laquelle on peut distiller du lard brûlant , pour la pénétrer davantage & la colorer.

FLAMMICHE : espece de pâtisserie qu'on fait comme il suit. Prenez une livre & demie de fromage gras un peu salé & apprêté depuis dix ou douze jours ; maniez-le bien sur une table avec les mains , jusqu'à ce qu'il soit en pâte & sans grumeaux. Ajoûtez-y autant de beurre frais , du sel , & huit ou dix œufs ; étendez le tout sur une table ; versez-y un verre d'eau ou de lait , pour rendre cette farce plus liquide , & comme des œufs battus. Prenez ensuite quatre litrons de fleur de farine ; mettez-en les deux tiers sur votre farce ; mêlez bien le tout ; poudrez-la du litron restant que vous y mêlerez , à la réserve de deux poignées ; votre pâte bien liée , poudrez-la de nouveau , & la remaniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un demi-quart d'heure , en l'étendant & la remettant en masse. Laissez-la reposer un autre demi-quart d'heure ; roulez-la ensuite en long , & coupez-la par morceaux selon la grosseur dont vous voudrez faire vos flammiches auxquelles vous ne donnerez que deux travers de doigt d'épaisseur ; mettez-les sur du papier graissé de beurre frais ; façonnez les bords & mettez au four ; une demi-heure suffit. Le four doit être bien clos ; & il faut avoir attention qu'elles ne brûlent point.

FLAN : sorte de pâtisserie qu'on fait avec de la crème cuite. Cette sorte de pâtisserie ressemble si fort aux tartes à la crème & autres , qu'on renvoie au mot *Tarte* pour cet objet.

FLANCHET : partie du bas-bout du bœuf près les cuisses , faisant partie de la surlonge.

FLEZ : poisson de mer qui vient dans l'eau douce. Il est meilleur , pêché en mer. On le fait cuire au vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes. On le fait frire comme les limandes , dont ils sont

une espece ; mais comme ils prennent beaucoup de friture , ils sont indigestes. Ils sont plus sains , rôtis & accommodés à la sauce blanche.

FOIE : viscere , qui , dans les animaux , est destiné à séparer la bile du sang. Ceux des volailles & du veau sont d'une digestion assez facile ; mais ceux des quadrupedes , sur-tout s'ils sont déjà vieux , sont d'une substance compacte , & un très-mauvais aliment.

Foies gras à la braise. Saupoudrez vos foies de sel menu , poivre & fines herbes ; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une feuille de papier un peu mouillé ; ficellez-les , & les mettez entre deux braises , cuire à petit feu. Servez chaud avec du bon jus.

Foies gras à la crépine. Prenez les plus maigres de vos foies gras ; hachez-les avec du lard blanchi , un peu de graisse & de moëlle , truffes , champignons , ris de veau , persil , ciboules & jambon cuit , & liez le tout d'un jaune d'œuf ; coupez de la crépine par morceaux , selon la grosseur de vos foies ; mettez de votre farce sur cette crépine , ensuite un foie gras ; recouvrez de farce , & que le tout soit bien renfermé dans la crépine ; ajustez vos foies dans du papier pour les mettre sur le gril , ou mieux , dans une tourtiere ; pour les mettre au four ; ensuite dépecez vos crépines. Servez avec un peu de jus chaud , poivre , sel & jus d'orange.

Foies gras. (Autre crépine de) Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des bardes de lard dessus ; assaisonnez de sel , poivre , & recouvrez de bardes ; faites cuire au four ou au foyer , feu dessus & dessous , sans les laisser sécher. Faites un ragoût de champignons. (Voyez *Champignons.*) Tirez vos foies à sec ; faites les mitonner dans ce ragoût , & servez chaud. On peut aussi les paner & les faire cuire au four , comme dessus , & les servir avec de bon jus & du jus d'orange.

Foies gras à l'Espagnole. Embrochez vos foies ; bardez de lard cuit. Servez avec une saucé à l'Espagnole. (Voyez *Sauces.*)

Foies gras au jambon. Coupez du jambon fort menu ; paillez-le au roux avec vos foies , une ciboule & du persil hachés fin ; faites cuire à petit feu dans une tourtiere au four ou au foyer , feu dessus & dessous ; assaisonnez de bon goût , & mettez une tranche de citron. Servez avec du bon jus.

Foies gras en rôtie. Passez-les d'abord à la poêle ; hachez-les ensuite avec du lard , quelques champignons , fines herbes , sel & poivre ; faites-en des rôties que vous ferez cuire à petit feu dans une tourtiere.

Foies gras. (Ragoût de) Faites blanchir vos foies ; passez des champignons coupés en dés avec un bouquet ; mouillez de bouillon & de coulis ; mettez vos foies entiers ; faites les bouillir quelques bouillons , & servez avec un jus de citron.

Foies gras. (Tourte de) Faites une abaisse de demi-feuillage ; foncez-en une tourtiere ; mettez du lard râtifié , avec sel , poivre , fines épices & fines herbes ; arrangez-y vos foies gras avec champignons , crêtes , truffes vertes & mousserons , bouquet au milieu ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau battues & minces , & bardez de lard , & par-dessus tout une seconde abaisse ; dorez d'un jaune d'œuf , & mettez au four ; ôtez ensuite le veau & le lard ; dégraissez & servez avec une essence de jambon.

Foie de veau à la braise. Piquez votre foie de gros lard bien assaisonné ; garnissez le fond de votre marmite de bardes de lard & tranches de bœuf minces , sel , poivre , fines herbes , épices , tranches d'oignon , carottes & panais , persil haché & ciboules entières ; mettez votre foie ; couvrez comme dessous ; faites cuire , feu dessus & dessous , mais doucement. Servez avec un ragoût de ris de veau par-dessus. (Voyez *Ragoût.*) On peut encore le servir

servir avec une sauce hachée, (voyez *Sauce*,) ou avec un ragoût de chicorée ou de concombres. (Voyez les articles respectifs.)

Foie de veau à la broche. Prenez un foie de veau bien blond; piquez de petit lard; mettez-le à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez avec une poivrade, ou au jus de bon goût.

Foie de veau à la Lyonnaise. Coupez le foie par tranches; assaisonnez de sel & poivre; farinez-les; passez à la poêle avec du beurre chaud, & retournez de tems à autre. Sur la fin de la cuisson, mettez persil haché, filet de vinaigre, essence de jambon. Dressez & servez.

Foie de veau à l'étuvée. Faites cuire votre foie; coupez par tranches comme à la Lyonnaise. Quand il est cuit, faites cuire à la même poêle persil, ciboules, échalotes, ail hachés dans du beurre; mettez une pincée de farine; mouillez le tout d'un demi-septier de vin; faites bouillir un instant la sauce; servez dedans vos tranches de foie avec un filet de vinaigre.

Foie de veau à l'Italienne. Prenez un foie bien blond; coupez-le par tranches minces; foncez une casserole d'huile fine, lard fondu, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; mettez dessus un lit de tranches, par-dessus un pareil assaisonnement, & ainsi de suite, finissant par l'assaisonnement; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Votre foie cuit, retirez les tranches une à une; dressez-les dans un plat avec une sauce à l'Italienne. Passez des champignons hachés, pointe d'ail, bouquet à l'huile; mouillez de bouillon; demi-septier de vin blanc; faites cuire la sauce; dégraissez & servez dedans votre foie avec un jus de citron.

Foie de veau au jambon. Cuit à la braise comme dessus, coupez du jambon par petites tranches; faites-le frire dans une casserole. Lorsqu'il commence à s'attacher, mouillez-le de bon jus, & le faites un

peu cuire ; liez-le ensuite d'un coulis de perdrix ou de coulis ordinaire ; servez votre foie garni de vos tranches de jambon , la sauce par-dessus

Foie de veau. (Ragoût de) Lardez de gros lard avec sel , poivre , & mettez dans une terrine votre foie sans eau ; mettez sur un feu très-doux. A mesure qu'il sue ; augmentez le feu ; à la moitié de la cuisson , mettez un verre de vin , & laissez bouillir jusqu'à parfaite cuisson. Servez chaud , ou coupez-le par tranches , & servez froid pour entrée.

FRAISES. On en distingue de deux sortes ; les *domestiques* , qu'on cultive dans les jardins , & les *sauvages* , qui croissent sans culture dans les bois. Les premières sont les plus estimées , & ont plus d'odeur ; les autres ont assez souvent un goût un peu âpre , sans doute , parce que l'ombre des arbres les a empêché de sentir l'action des rayons du soleil. Il y en a aussi de rouges & de blanches ; mais les qualités des unes & des autres sont les mêmes. Il faut les choisir grosses , bien nourries , mûres , pleines de suc , de bonne odeur & d'un goût doux & vineux.

Fraises au caramel. Faites cuire du sucre au caramel , étant de belle couleur de cannelle , retirez-le & le mettez sur la cendre chaude , pour qu'il ne prenne point ; trempez-y de grosses fraises une à une , & les rangez de même sur des feuilles d'office , légèrement frottées de bonne huile.

Fraises. (Cannelons de) Ecrasez un quart de groseilles sur trois autres de fraises ; délayez avec de l'eau & beaucoup de sucre. Passez au tamis ; travaillez à la salbotière , dans le moule à cannelons.

Fraises. (Compôte de) Mettez-les dans le sucre à la grande plume faire deux bouillons ; & retirez aussi-tôt qu'elles paroîtront se lâcher.

Fraises. (Crème de) Faites bouillir de bonne crème avec du sucre , & la faites réduire à moitié ; délayez-y ensuite du jus tiède de fraises écrasées & passées au tamis ; & après y avoir mis un peu de

présure ; mettez à l'étuve , & laissez prendre.

Fraïses. (Eau de) Elle se fait de deux façons , ou pour boire sur le champ pour rafraîchir ; alors tout consiste à écraser des fraïses , & à les mettre dans de l'eau avec du sucre : passer cette infusion & la prendre. Elle humecte , désaltère , & rafraîchit beaucoup.

Si on veut en faire à garder , on écrase des fraïses , on en exprime le jus qu'on passe , & qu'on met dans une bouteille qu'on expose au soleil ou qu'on met à une chaleur douce. Ce jus ayant déposé , on le tire à clair dans un autre vase , & on y met du sucre poids pour poids. Quand on veut s'en servir on en met plus ou moins dans de l'eau fraîche , selon qu'on lui veut donner plus ou moins de goût.

Fraïses en chemise. Trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté ; roulez-les ensuite dans le sucre fin en poudre. Soufflez dessus , pour qu'il n'en reste pas trop ; arrangez-les ensuite sur des feuilles de papier , & les posez sur des clayons à l'étuve , à une chaleur douce.

Fraïses. (Fromage glacé de) Mettez un panier de belles fraïses écrasées & épluchées dans une pinte de crème avec trois quarterons de sucre en poudre. Passez ce mélange au tamis ; faites prendre à la salbotière ; mettez dans un moule à fromage que vous remettrez à la glace. Détachez avec l'eau tiède , & servez dans un compôier.

Fraïses. (Glaces de) Procédez comme pour les cannelons , avec cette différence , qu'au lieu de mettre dans des moules à cannelons , vous servez dans des tasses à glaces.

Fraïses. (Marmelade de) Ecrasez & passez au tamis une livre de belles fraïses , que vous mettrez dans deux livres de sucre cuit à la grande plume ; mêlez bien le jus de fraïses dans votre sucre , & mettez en pot , que vous ne couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Fraïses. (Massépains de) Faites dessécher des

fraises avec de la pâte d'amandes ; & finissez comme nous avons dit aux articles *Chocolat* & *Citron*.

Fraises. (*Massepains glacés de*) Vos massepains étant presque cuits , mettez dessus de la marmelade de fraises délayée avec du blanc d'œuf. La marmelade doit être épaisse ; il faut la faire sécher au four.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fraises sont un des fruits d'été les plus sains ; elles nourrissent , rafraîchissent , humectent , adoucissent , sont légèrement fondantes , apéritives & cordiales. Cet aliment convient presque à tout le monde ; & , en général , on en peut manger beaucoup & habituellement , sans qu'il incommode. Il n'y a que les personnes qui ont l'estomac froid , ou chez lesquelles tous les alimens froids ou rafraîchissans ne se digèrent pas , qui soient obligées de s'en abstenir.

Fraise de veau. C'est une membrane épaisse & grasse. On la cuit au pot avec sel , poivre & fines herbes en paquet. Celle d'agneau se mange de même. La meilleure façon est de la faire blanchir ; on délaie dans une marmite une poignée de farine ; quand cette eau bout , on y met cuire la fraise avec sel , poivre , bouquet , oignons , carottes , panais ; & on la sert avec une sauce au vinaigre.

FRAISER : se dit des fèves qu'on dépouille de leur première peau.

FRAMBOISES : fruit d'un arbrisseau très-commun dans nos climats , & qui nous vient de Phrygie. On en connoît de deux sortes , de blanches & de rouges. Elles ont les mêmes qualités. Ce fruit a une odeur & un goût très-agréables ; il faut les choisir grosses , mûres & pleines d'un suc doux & vineux.

Framboises. (*Cannelons de*) Ecrasez , avec vos framboises bien choisies , un quart de groseilles. Délayez-les avec de l'eau & beaucoup de sucre ; passez ce mélange au tamis , & finissez-les comme nous avons dit à l'article *Fraises*. (Voyez *Cannelons de Fraises*.)

Framboises. (Clarequets de) Exprimez le jus de vos framboises, après les avoir bien épluchées. Laissez reposer, & tirez au clair. Faites bouillir en gelée, avec du sucre cuit au cassé. Mettez ensuite dans des gobelets : pour demi-septier de jus, il faut trois quarterons de sucre.

Framboises. (Compôte de) Prenez des framboises bien fraîches, & qui n'ayent aucune odeur de punaises ou cantharides. Épluchez-les bien ; faites cuire du sucre à perlé ; mettez-y votre fruit, & lui faites prendre un bouillon couvert : il ne faut pas plus de tems pour les cuire. Ce fruit, ainsi que la fraise, étant extrêmement délicat, est fort sujet à se défaire ; & pour être servi à point, il ne faut le laisser qu'un instant dans le sucre cuit au degré que nous venons de marquer.

Framboises (Confiture de) au liquide. Prenez-les moins mûres que pour les cannelons & clarequets, & le plus entières qu'il se pourra ; épluchez-les, & les mettez dans une terrine plus plate que creuse par le fond. Faites cuire du sucre à soufflé, & le jetez sur vos framboises que vous laisserez refroidir. Quand elles auront pris sucre, le tems de les laisser refroidir suffit pour cela ; vous les passerez doucement dans la poêle à confitures, où vous les ferez cuire en les écumant, jusqu'à ce que votre sucre vienne à perlé. Empotez-les alors, & ne les couvrez que lorsqu'elles seront refroidies.

Framboises. (Conserve de) Choisissez les plus belles cerises ; ôtez les queues & les noyaux ; faites-les bouillir dans un peu d'eau ; faites-les égoutter ; écrasez-les ensuite, & les faites dessécher ; mettez y quelques poignées de framboises, ou leur suc. Faites cuire le tout dans le sucre à cassé. Remuez toujours jusqu'à ce que le sucre forme une glace à la superficie. Alors, dressez dans les moules ; laissez refroidir, & ensuite coupez en tablettes pour le besoin.

Framboises. (autre Conserve de) On peut encore

mêler avec les framboises un quart de groseilles ; écraser le tout , & le passer. Faire réduire au tiers sur le feu , puis le mettre cuire dans le sucre à la grande plume ; même quantité de sucre que de fruit à l'une & à l'autre.

Framboises. (Crème de) Faites bouillir de la crème avec du sucre , & la faites réduire à moitié ; délayez-y des framboises que vous aurez écrasées & passées au tamis , après avoir fait tiédir le jus. Joignez-y trois jaunes d'œufs , que vous ferez lier avec la crème , sans bouillir , avant d'y mettre les framboises. Mettez enfin un peu de présure , & faites prendre à l'étuve.

Framboises. (Eau de) Exprimez du jus de ce fruit , en le pressant dans un linge. Laissez déposer ce jus ; tirez-le à clair ; mettez-en un demi-septier dans un pot , avec une pinte d'eau , & un quarteron de sucre. Mêlez-bien ; passez encore à travers un linge ; mettez rafraîchir à la glace , ou sans glace.

Framboises. (Fromage de) Ecrasez environ une livre de framboises bien choisies & bien épluchées. Délayez-les dans une pinte de crème avec une livre de sucre en poudre. Laissez reposer une heure ; & passez ensuite ce mélange. Faites prendre à la glace , & le mettez dans un moule à fromage , que vous tiendrez à la glace , jusqu'au moment de servir ; & vous détacherez votre fromage , en trempant ce moule dans l'eau chaude , & verserez votre fromage dans le compôtier où vous voudrez le servir.

Framboises. (Gelée de) Sur quatre livres de ce fruit , mettez deux livres de groseilles , & cinq livres de sucre cuit à cassé. Faites-y bouillir votre fruit jusqu'à cette gelée tombe en nappe , en la versant de l'écumoire. On sent de reste , que si l'on ne veut que deux livres de framboises , il ne faudra qu'une livre de groseilles , & deux livres & demi de sucre ; ainsi dans la même proportion , pour une plus grande , ou moindre quantité. Il faut passer cette gelée au tamis.

Framboises. (*Autre gelée de*) Prenez autant de groseilles que de framboises ; écrasez-les, & les passez au tamis. Faites cuire ce jus dans du sucre cuit à cassé , & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit à perlé. Pour quatre livres de fruit , deux livres & demie de sucre.

Framboises. (*Glace de*) C'est le même procédé que pour les cannelons de framboises. Toute la différence consiste dans le moule à cannelons qu'on emploie pour faire les premiers ; au lieu que les autres se servent dans des tasses.

Framboises. (*Marmelade de*) Ecrasez votre fruit ; passez-le au tamis ; faites bouillir & réduire le jus à moitié. Faites-lui faire ensuite plusieurs bouillons dans le sucre cuit à la grande plume. Il faut employer une livre de sucre pour deux livres de fruit.

Framboises. (*Massepains de*) Faites une pâte d'amandes pilées avec le blanc d'œuf. Faites dessécher cette pâte sur le feu , ou la formez avec du sucre en poudre ; écrasez du jus de framboise , & formez vos massepains , comme il a été dit à l'article *Amandes*. Tous les fruits rouges peuvent servir au même usage.

Framboises. (*Pâte de*) Prenez-les bien mûres , & les épluchez ; écrasez-les & les passez au tamis le plus fin , & mettez ce jus dans du sucre cuit à cassé ; livre de sucre pour livre de fruit. Mettez dans les moules , & faites sécher.

Framboises sèches. Epluchez des framboises presque mûres , telle quantité que vous voudrez. Faites cuire du sucre à la grande plume ; livre de sucre pour livre de fruit. Ne faites prendre à votre fruit qu'un bouillon couvert , pour qu'il ne se lâche point. Retirez sur le champ du feu ; écumez , & les passez doucement dans un autre vaisseau , où vous les laissez du jour au lendemain dans l'étuve. Ensuite retirez-les proprement pour les faire égoutter. Poudrez par-tout de sucre en poudre , tamisé fin ; & faites sécher à l'étuve sur des feuilles ou ardoises.

Framboises. (*Syrop de*) Epluchez de ce fruit ;

Faites bouillir , & le passez au tamis. Mettez ensuite ce jus cuire avec du sucre cuit à la grande plume ; & ne retirez que quand il aura la consistance de syrop fort ; livre de sucre pour livre de fruit.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les framboises sont nourrissantes , cordiales , un peu rafraîchissantes , humectantes , adoucissantes , légèrement fondantes. C'est un aliment très-sain ; il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez foible , pour qu'elles soient obligées de s'en priver.

FRESSURE : ce sont le poumon ou le mou , le cœur , le foie , la rate ensemble.

Fressure de veau à la bourgeoise. Coupez-la par morceaux ; faites-la dégorger dans l'eau fraîche , blanchir ensuite à l'eau bouillante ; mettez-la dans une casserole avec un morceau de bon beurre , une pincée de farine , & mouillez de bouillon. Quand votre ragoût est cuit & assaisonné , liez la sauce avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait , à feu doux ; & servez avec un filet de verjus. La fressure de cochon peut s'accommoder de même ; à ce mets il ne faut pas une grande préparation.

FRICANDEAU A LA BOURGEOISE. Faites des tranches de rouelle de veau de deux doigts d'épaisseur ; piquez-les de petit lard d'un côté ; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-les cuire ensuite dans une casserole avec assaisonnement convenable , bouillon & bouquet garni ; tirez-les ensuite ; dégraissez la sauce en la passant au tamis dans une autre casserole ; faites-la réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus ; mettez-y vos fricandeaux pour les glacer du côté du lard ; dressez-les sur un plat ; détachez le reste de la sauce en la mouillant d'un peu de coulis & de bouillon , & servez sous vos fricandeaux. Tous les fricandeaux se font de même.

Fricandeaux à l'oseille. Cuits comme dessus , prenez trois ou quatre poignées d'oseille bien épluchée ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons ; tirez en

suite ; laissez-la égoutter & refroidir ; pressez-la pour la bien épurer ; mettez-la dans une casserole avec du jus de veau & de l'essence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu , & liez ensuite , pour servir d'un bon coulis de perdrix , ou de veau & de champignon. Servez vos fricandeaux par-dessus. On peut mettre dessous un ragoût de cardons d'Espagne , ou de céleri , ou de chicorée , ou de concombre , ou de petits oignons , (*Voyez leurs articles respectifs* ,) ou un ragoût de cotons de pourpier , que vous ferez cuire , & accommoderez comme l'oseille. On fait aussi des fricandeaux de dindons , de saumon au gras , de brochets ; mais ils exigent des préparations dont les cuisines bourgeoises ne font pas trop susceptibles.

FRICASSER : se dit des viandes ou autres mets qu'on fait cuire promptement à la poêle , qu'on assaisonne de beurre , lard , ou autre graisse.

FRIRE : se dit des viandes ou autre chose qu'on fait passer à la poêle , soit au beurre , huile , lard fondu , ou sain-doux , tant pour les cuire que pour leur donner une belle couleur.

FROMAGE. C'est le caillé du lait , séparé de sa sérosité par la présure qui a réuni & coagulé la partie caseuse , & qu'on fait encore sécher à une chaleur douce , après l'avoir fait pénétrer de sel marin. Les plus estimés de ceux qu'on sert sur nos tables , sont ceux de Roquefort , de Sassenage , le Parmesan , le Brie , le Marolle , le Gruyere ; les trois premiers plus que les autres. Cependant le bon fromage de Brie est préféré par beaucoup de personnes.

Pour faire de bons fromages , comme on le fait à la campagne , écrémés ou non , secs ou mous , il faut avoir de bon lait & de bonne présure. On le laisse reposer jusqu'à ce qu'il soit bien coagulé ; alors on le met dans des éclisses ou formes d'osier garnies d'un linge , & on le laisse égoutter. Si on veut les garder , on les sale dessus , les laissant se

pénétrer de la salure jusqu'au lendemain, qu'on les retourne pour en faire autant de l'autre côté. Si l'on veut que les fromages s'affinent, étant secs, on les trempe dans l'eau salée; on les enveloppe de feuilles d'orties, & on en met plusieurs, les uns sur les autres, pour qu'ils se pénètrent réciproquement de leur humidité: ils s'affinent très-bien par cette méthode.

Fromage à l'Angloise. Faites bouillir ensemble chopine de crème douce, autant de lait, avec demi-livre de sucre; liez de trois jaunes d'œufs jusqu'à ce que cela soit réduit en petite bouillie; mettez dans un moule à glacer, pendant trois heures; & au moment de servir, détachez le fromage, en trempant le moule à l'eau chaude; & le servez dans un compôtier.

Fromage à la Bourgeoise. Mettez une demi-livre de sucre en poudre dans une pinte de crème, avec du citron rapé, & eau de fleurs d'orange. Faites bouillir & réduire à moitié. Liez avec quelques jaunes d'œufs, sans bouillir; faites prendre sur la cendre chaude; & mettez égoutter dans une éclisse garnie d'un linge fin. Servez avec du sucre.

Fromage à la Bourguignote. Faites bouillir une pinte de bonne crème, dans laquelle vous mettrez du citron rapé, & de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire cette crème à moitié; & lorsque cette crème sera froide, mettez-y une pincée de gomme adraganth en poudre, que vous mêlerez bien en fouettant. Faites égoutter ensuite dans une éclisse garnie, & servez avec du sucre fin.

Fromage à la Conti. Faites bouillir & réduire même quantité de crème que dessus, avec les mêmes ingrédients, & du sucre en poudre. Liez ensuite avec quelques jaunes d'œufs. Faites prendre sur la cendre chaude; faites égoutter ensuite dans une couloire à fromage; & servez avec de la crème autour, & du sucre.

Fromage à la crème. Faites tiédire trois demi-sep-

tiers de crème dans un demi-septier de lait ; mettez y un peu de préture. Passez au tamis , & faites prendre sur la cendre chaude. Etant prise , faites égoutter ; & servez avec de la crème & du sucre fin , comme celui à la *Conti*.

Fromage à la Dauphine. Faites bouillir de la crème , avec du sucre & de l'eau de fleurs d'oranges. Laissez-la refroidir ensuite , & la fouettez jusqu'à ce qu'elle soit bien montée. Faites égoutter dans une passoire garnie d'un linge , ou un panier d'osier , de la forme que vous voulez donner à votre fromage ; & lorsqu'il sera bien égoutté , mettez-le dans le compôtier , où vous devez le servir.

Fromage à la Duchesse. Pilez dans un mortier quelques abricots secs , écorce de citron verd , chair & marmelade d'oranges , parties égales. Passez ce mélange , & le délayez dans moitié crème & lait. Faites tiédir , & y mettez de la présure : le fromage étant pris , faites égoutter à l'ordinaire ; & servez avec de la crème autour , & du sucre fin.

Fromage à la Maréchale. Rapez du citron dans de la crème double. Mettez-la dans la salbotiere , & la fouettez , jusqu'à ce que s'épaississant , elle prenne la forme du moule. Servez votre fromage , avec du sucre.

Fromage à la Portugaise. Faites réduire de la crème à moitié ; étant froide , délayez-y du citron confit , que vous aurez pilé , & un peu de la marmelade de ce fruit , ou de tel autre que vous jugerez à propos. Finissez comme celui à la crème ; & servez de même.

Fromage à la Saint-Cloud. Faites d'abord un fromage comme celui à la crème. (Voyez ci-dessus à son article.) Pilez ensuite un citron confit , & le délayez avec de la crème double. Mettez ce nouveau mélange avec le premier fromage ; faites égoutter une seconde fois dans une éclisse ; & servez avec de la crème , & du sucre fin.

Fromage à la Suisse. Faites réduire de la crème à

moitié ; mettez-y un peu de sel. Faites prendre sur la cendre chaude , en y mettant un peu de présure ; & servez sans crème.

Fromage au mortier. Mettez du caillé dans un mortier , & le pilez avec quelques zestes de citron confits & tirés au sec. Versez-y peu-à-peu une chopine de crème douce , jusqu'à ce que le mélange soit liquide , & y mettez du sucre fin. Versez dans une éclisse garnie d'un linge fin. Faites égoutter ; & servez , avec de la crème , ou sans crème.

Fromage au Zephyre. Mettez des blancs d'œufs avec de la crème double , de la fleur d'orange pralinée & hachée menu. Fouettez bien en neige ; mettez égoutter à l'ordinaire ; & servez dans une jatte ou compôier.

Fromage d'Enguien. Fouettez à part quatre blancs d'œufs , & ensuite mettez-y les jaunes ; puis les fouettez de même. Mettez-les dans une pinte de lait , & chopine de crème avec du sucre , eau de fleurs d'oranges , & zestes de citron hachés menu. Mettez sur un feu doux. Pressez deux jus de citron dans une chopine d'eau ; & versez de cette eau , à filets , dans votre mélange , quand il commencera à bouillir , & à mesure qu'il s'élèvera. Votre fromage prenant , jetez le premier bouillon ; ôtez du feu , & le laissez refroidir un peu. Tirez le fromage avec une écumoire , & le mettez égoutter dans une passoire. Servez-le avec de la crème , & du sucre en poudre.

Fromage de Sodeville. Faites un fromage comme celui à la crème. Etant égoutté & fini , délayez-le avec de nouvelle crème. Ensuite , l'ayant laissé reposer , levez avec une écumoire ce qui sera dessus ; & à mesure que vous le dresserez dans le compôier , ayez soin de mettre un lit de sucre sur chaque lit de fromage.

Fromage en cannelons. Faites bouillir de la crème avec citron rapé , du sucre , de l'eau de fleurs d'orange , & faites-la prendre en caillé avec de la

préfure. Coupez-la ensuite en cannelons, pour la mettre dans un plat sur la cendre chaude, pour égoutter le *serum*. Ces cannelons étant égouttés & raffermis, poudrez de sucre fin; & servez.

Fromage en filets. Procédez de même que pour le précédent, si ce n'est qu'il faut couper celui-ci en filets plus minces que les cannelons, & qu'on le sert avec de la crème, & du sucre.

Fromage glacé. Faites le fromage avec deux tiers de lait, & un tiers de crème que vous ferez bouillir avec du sucre, & deux tranches de citrons. Tournez, jusqu'à ce que votre fromage prenne de la consistance. Laissez refroidir; & étant tiède, mettez-le dans le moule que vous couvrirez de glace. Etant pris, vous le détacherez du moule, par la voie ordinaire, en trempant le moule à l'eau chaude; & le dresserez dans le vase qui lui est destiné.

On peut diversifier le goût d'un fromage, selon la saison, en y mettant du jus de fraises ou de framboises, fleurs d'oranges, qui lui donnent leur bonne odeur, mais qu'il faut ôter, en passant le fromage; si c'est en hyver, l'essence des fruits à écorce. Le café, le chocolat, la cannelle peuvent suppléer au défaut du fruit.

Voyez, pour les fromages glacés, les articles Café, Chocolat, Fraises, Framboises, Pistaches, &c.

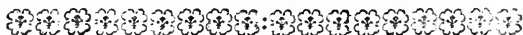
OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fromages frais faits avec de bon lait & de la crème nouvelle, sont, en général, nourrissans, adoucissans, humectans; on trouve peu de personnes qui ne digèrent fort bien cet aliment, quand il est simple. Il change un peu de qualité, par les divers ingrédiens qu'on mêle avec la crème ou le lait, & lorsque ces substances éprouvent l'action du feu; les œufs le rendent plus nourrissant, plus difficile à digérer pour les estomacs foibles; le feu diminue plusieurs de ses qualités, telles que celles d'humecter, de rafraîchir, d'adoucir.

FRUIT: ce mot a deux significations. La pre-

miere nous donne l'idée de la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de son espece, que pour notre nourriture. On les distingue en fruits à pépins, & à noyaux; en fruits rouges, & fruits d'été; en fruits d'automne, & fruits d'hiver. L'usage apprend bientôt à les distinguer les uns des autres; & cet ouvrage donne les diverses préparations dont ils sont susceptibles, tant dans que hors leurs saisons.

Fruit : s'entend encore de ce qu'on sert sur nos tables après les viandes. C'est le dernier service, qu'on appelle communément *dessert*; composé, pour l'ordinaire, de fruits en nature, selon la saison, confits au sec, ou au liquide, compôtes, fromages, pâtisseries, sucreries; &c. Cette partie des comestibles regarde le chef d'office qui doit non-seulement connoître tout ce qui compose un dessert, mais qui doit pratiquer, ou faire faire, sous ses yeux, par ses aides, tout ce qui est de son ressort.



[G A L]

G A L E T T E, espece de pâtisserie cuite au four.

Galette commune. Pétrissez deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau & sel suffisamment délayés petit-à-petit, ajoutant de l'eau jusqu'à ce que la pâte, de ferme, devienne molle. Mettez-la en boules; applatissez ensuite avec le rouleau, en poudrant votre table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; donnez un pouce d'épaisseur, dorez & mettez au four.

Galette aux œufs. Il ne faut qu'ajouter quatre ou cinq œufs à la pâte ci-dessus.

Galette galeuse. Même dose; ajoutez du fromage affiné, quel qu'il soit; coupez par petits morceaux,

& pétrissez en mettant l'eau avec le beurre, pour commencer votre pâte que vous garnissez lorsque votre galette est formée de petits morceaux de fromage.

Galette feuilletée. Votre pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier plusieurs fois en quatre, & l'étendre ensuite avec le rouleau; formez votre galette, dorez, & faites cuire.

GALIMAFRÉE: se dit de différens restes de viandes qu'on met dans une casserole, avec du sel ou poivre & de l'eau, si c'est de la viande blanche; si c'est d'autres viandes, on ajoute un filet de vinaigre ou du vin, avec quelques échalotes ou rocamboles hachées, ou ail. Ces viandes doivent être dépecées par morceaux.

Galimafrée (Autre) de viande de boucherie. Prenez une épaule de mouton froide; détachez la peau de la chair, sans la détacher du manche; hachez la chair; passez-la à la casserole avec du lard fondu, fines herbes, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd & bouillon. Faites cuire tout ensemble, & servez dans la peau; panez & faites prendre couleur, & mettez un bon jus en servant.

GARDON: petit poisson d'eau douce qu'on accommode comme la carpe. Voyez *Carpe*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le gardon mangé dans la saison, & sortant d'une belle eau, est assez délicat, & se digere facilement. Sa chair est peu savoureuse & peu nourrissante.

GATEAU: pièce de pâtisserie assez commune.

Gâteau à la Brie. Prenez du fromage de Brie bien affiné, un litron de farine, demi-livre de beurre, peu de sel, quatre œufs pour délayer votre pâte. Pétrissez bien; mouillez-la un peu, & la laissez reposer une heure; formez-en votre gâteau, & le mettez au four.

Gâteau à l'Angloise. Deux poignées de farine, chopine de lait, demi-septier de crème, demi-livre de raisins secs, autant de graisse de bœuf, un

peu de coriandre, muscade rapée; un quarteron de sucre, eau de fleurs d'orange & eau-de-vie, parties égales, deux bonnes cuillerées; mêlez le tout. Beurrez le fond d'une casserole, où vous mettrez cuire ce mélange; mettez au four; & quand votre gâteau sera cuit, glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne. Mettez dans une casserole demi-septier d'eau, un peu de sel, un quarteron de beurre, deux ou trois zestes de citron vert; faites bouillir cette eau sur un fourneau; retirez les zestes; mettez de la farine autant que votre eau en pourra prendre; faites-la dessécher & refroidir; délayez-la ensuite avec autant d'œufs qu'elle en pourra boire; & mettez-y quelques cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & quelques biscuits d'amandes amères écrasées. Formez de cette pâte des petits gâteaux de la grosseur d'un œuf; faites-les cuire au four, & glacez à l'ordinaire.

Gâteau au lard. On fait une pâte brisée très-fine, dont on forme un gâteau, sur lequel on met par rangées & très-près, de petits lardons de petit lard. On observera de saler moins, à cause du petit lard. On le met au four; il se sert froid.

Gâteau au riz. Faites cuire une demi-livre de riz, comme pour faire un potage au blanc; quand il sera cuit & bien épais, faites une pâte brisée d'un litron de farine, environ une livre de beurre, du sel ce qu'il en faut; mettez le riz & la pâte dans un mortier; pilez le tout ensemble, & l'incorporez bien; formez votre gâteau; dorez & mettez au four sur un papier beurré; servez chaud.

Gâteau au verjus, ou aux confitures en beignets. Prenez de la pâte feuilletée; coupez-la comme pour des petits pâtés. Sur une des abaisses, mettez des confitures de verjus; recouvrez d'une autre abaisse; soudez bien les bords. Faites-les frire de belle couleur au sain-doux, & les faites égoutter sur un linge blanc.

Gâteaux aux œufs. Délayez un litron de farine avec huit œufs, une cuillerée de levure de biere, ou comme une noix de levain, environ demi-livre de beurre frais fondu, & sel. Le tout bien manié, couvrez d'un linge chaud, & mettez près du feu, pour l'entretenir dans une chaleur tempérée, pendant une demi-heure, & pour que la pâte se renfle. Faites fondre ensuite un quarteron de beurre frais dans une tourtiere; mettez-y votre gâteau; couvrez & faites cuire feu dessus & dessous; servez chaud.

Gâteau bourgeois. C'est le même que le gâteau aux œufs pour la façon de la pâte, si ce n'est que celle-ci se pétrit avec du lait; la façon de cuire est encore la même.

Gâteau de fromage. Sur une livre de farine, mettez demi-livre de beurre; délayez votre farine avec de la crème battue; ajoutez un peu de fromage mou, & que votre pâte soit un peu ferme; formez votre gâteau, & étendez dessus des petits morceaux de fromage affiné avec du beurre, & mettez au four.

Gâteau de Savoye. Ayez deux livres de sucre en poudre, vingt jaunes d'œufs, fleurs d'orange pilées, citron confit, citron verd haché menu; battez le tout ensemble; ayez deux douzaines de blancs d'œufs à part; fouettez-les bien; quand ils seront en neige, joignez-les au premier mélange; passez-y ensuite une livre de fine fleur de farine au tamis; mêlez le tout, & le mettez dans une casserole de la grandeur dont vous voudrez faire votre gâteau, dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre affiné, & que vous ferez égoutter; de sorte qu'il n'y reste qu'un léger enduit que vous laisserez figer; saupoudrez de sucre fin; faites cuire au four, mais pas trop chaud; quand il sera cuit & refroidi, glacez-le d'une glace blanche avec blancs d'œufs, sucre en poudre & jus de citron bien battu; couvrez-en votre gâteau; faites quelques dessins dessus, ou avec du citron confit ou des confitures. On

peut le servir sans glacer, en lui donnant belle couleur;

Gâteau feuilleté. Détrempez environ une livre de farine à l'eau & au sel sans beurre; que la pâte soit molle; laissez-la reposer une demi-heure; étendez-la ensuite avec le rouleau à un doigt d'épaisseur; étendez du beurre frais sur cette abaisse, pliez-la en double, & la pétrissez avec le rouleau, pour incorporer votre beurre; formez un nouveau lit de beurre, & continuez de procéder comme dessus, cela par quatre à cinq fois; formez votre gâteau; dorez & faites cuire.

Gâteau fourré. Prenez pâte feuilletée; formez deux abaisses de l'épaisseur d'un écu: que la première excède l'autre d'un doigt; mettez dessus des confitures; recouvrez de l'autre abaisse; mouillez les bords & les soudez; dorez & faites cuire. Quand il sera cuit, passez dessus un doroir trempé dans le beurre; saupoudrez de nompaille, ou glacez à l'ordinaire.

Gâteau (Autre) fourré. Prenez deux blancs d'œufs frais, battez-les bien; mettez un quarteron de farine, autant de sucre en poudre, un peu d'eau-de-vie, & de coriandre pilée; mêlez bien le tout, & l'étendez menu sur des papiers de la largeur d'une assiette; saupoudrez de sucre, & mettez au four.

Gâteau mollet. Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, environ un litron de farine & sel à proportion; pétrissez le tout à l'eau froide, & mettez au four.

Gâteau ordinaire. Prenez de farine ce qu'il faut pour la grandeur dont vous le voulez, avec du beurre aussi pesant que de farine & de fromage mou, non écrémé, sel & eau; mettez votre farine sur un tour; faites un trou au milieu, votre eau & le beurre en dedans; pétrissez le tout; étendez avec le rouleau, & mettez votre fromage mou par-dessus; pliez en quatre; étendez & repliez ainsi plusieurs fois; formez votre gâteau; dorez & faites cuire au four.

Gâteau (Autre) ordinaire. Sur deux litrons de farine

mettez une livre de bon beurre, chopine de lait, quatre œufs; pétrissez petit-à-petit, mettant du lait à mesure; formez une pâte ferme & votre gâteau; mettez au four. Il faut quatre heures pour le cuire à propos dans un four raisonnablement chaud.

Gâteaux (Petits) pour le déjeuner. C'est la même pâte & la même façon que pour le gâteau feuilleté, dont on forme plusieurs petit-gâteaux de la grosseur & de la figure qu'on veut.

Gâteau. Voyez *Jasmin*, *Jonquille*, *Orange*, *Violettes*.

GAUFRE: espece de pâtisserie qu'on sert avec le fruit, dont l'usage est plus commun dans les provinces qu'à Paris, où cependant l'on en sert sur les meilleures tables.

Gaufres au fromage. Prenez de la plus fine fleur de froment, se'on la quantité de gaufres que vous voulez faire; détrempez-la peu-à-peu avec du lait; assaisonnez de sel & de beurre frais que vous aurez fait fondre. Délayez de sorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Mettez-y de bon fromage affiné de Brie, ou autre, coupé en tranches très-déliées; & jetez-y un verre de vin blanc. Laissez votre pâte, qui doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse, fermenter tant soit peu, pendant un tems: mettez le gaufrier sur un feu clair, & le chauffez des deux côtés. Quand il sera chaud à point, frottez le de beurre frais, ou de lard. Versez-y, selon la grandeur, de la pâte; fermez. Faites cuire, de côté & d'autre; ouvrez, de tems en tems, pour voir si votre gaufre se colore. Les premieres sont sujettes à manquer, par excès de chaleur, ou par défaut; alors il est facile de se régler.

Gaufres au sucre. Mettez une livre de sucre en poudre dans huit œufs, & autant de beurre fondu que de sucre. Fouettez bien le tout; ajoûtez-y trois quarterons de fine fleur de farine, & la délayez petit-à-petit, jusqu'à ce que votre pâte ait un peu de consistance. On peut facilement juger au goût

si la pâte est de la finesse requise. Si elle ne l'a pas, on augmente de sucre & de beurre. Le surplus, pour les cuire, est dit dans le procédé précédent.

Gaufres communes. Détrempez de la plus fine farine avec du lait assaisonné de sel & de beurre fondu que vous mêlerez, jusqu'à ce qu'il ne reste aucun pàton. Mettez-y quelques œufs, selon la quantité de farine, & du sucre en poudre. Quelques personnes y mettent de l'eau-rose. Faites votre pâte de la consistance d'une bonne bouillie épaisse.

La cuisson, comme aux articles précédens.

Gaufre fine. Demi-livre de farine, autant de sucre, deux œufs, citron verd haché menu, eau de fleurs d'oranges, demi-bouteille de vin de Champagne, un peu de beurre fondu. Délayez le tout, & que la pâte soit un peu claire. A la place de vin de Champagne, on peut y mettre un poisson d'eau-de-vie, sur trois d'eau. On peut aussi y mettre de la crème; le surplus, comme ci-devant.

GELÉE : cette espèce de confiture se fait avec le suc des fruits mûrs, cuits avec du sucre en consistance convenable. Toutes les gelées doivent cuire à petit feu, & couvertes, si elles sont de fruits rouges ou verts; mais celles des fruits blancs veulent être faites à grand feu, & découvertes. Celle des coings veut plus de sucre qu'aucune autre. (Voyez *Cerises, Coings, Epine-vinette, Framboises, Grenade, Groseilles, Muscat, Poires, Pommes, Verjus, &c.*)

Gelée de viandes : espèce de restaurant qu'on sert pour entremets. Comme elle se digere facilement, on en donne aux malades pour les soutenir, lorsqu'ils ne sont pas en état de prendre des nourritures plus solides. Prenez des pieds de veaux, selon la quantité de gelée que vous voudrez, avec un bon coq; lavez-les & les épluchez, & les mettez dans une marmite avec la quantité d'eau suffisante; faites cuire & écumer avec soin. Quand les viandes seront défaites, votre gelée est à son point: il

ne faut pas qu'elle soit trop forte ; passez votre gelée à l'étamine, ou par un linge, & la dégraissez bien ; mettez du sucre à proportion, cannelle en bâton, deux ou trois cloux, deux ou trois écorces de citron ; & l'on fait cuire la gelée quelque tems avec ces ingrédiens. Pendant ce tems, on fouette en neige quatre ou cinq blancs d'œufs ; on y met le jus des citrons dont on a employé l'écorce ; on verse ce mélange dans la gelée, en la remuant de tems à autre sur le fourneau ; on la laisse ensuite bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit prêt à passer les bords ; on passe alors la gelée à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, & on la met en lieu froid pour la faire prendre. On teint les gelées de toutes sortes de couleurs ; en gris de lin, avec la cochenille ; en rouge, avec le suc de betterave ; en violet, avec la teinture de tournesol ; en jaune, avec des jaunes d'œufs ; en verd, avec le jus de poirée cuite ; & on les blanchit avec le lait d'amandes.

GELINOTTE : oiseau très-délicat, qui vit dans les bois, & sur-tout dans les montagnes couvertes de sapins. On en trouve beaucoup dans les hautes montagnes du comté de Bourgogne ; on les accommode comme le faisan. Il y a une gelinotte d'eau, qui tient de la poule & du canard, & qui s'apprête comme le canard sauvage.

OBSERVATION MEDECINALE.

La gelinotte des bois est un mets très-sain, nourrissant, fortifiant, de facile digestion, & dont les gens délicats, foibles & convalescens peuvent manger avec sécurité. La gelinotte d'eau n'a pas les mêmes qualités : comme la plupart des oiseaux aquatiques, son fumet déplaît à quelques personnes ; sa chair ne se digère pas très-facilement : on doit s'en abstenir, quand on n'a pas un bon estomac.

GENIÈVRE. C'est ainsi qu'on appelle les baies d'un arbrisseau très-commun, appelé *genévrier*. Ces baies, d'abord vertes en mûrissant, deviennent noires. On fait de ces baies une liqueur ap-

peillée *eau de genièvre*, un extrait, ou confiture; qu'on dit bons pour l'estomac; on en fait un syrop stomachal & cordial. Nous allons donner le procédé de la liqueur & du syrop.

Genièvre (Eau de) distillée. Pour trois pintes de cette liqueur, prenez le quart d'un litron de baies de genièvre, bien fournies & bien mûres; mettez deux pintes moins demi-septier d'eau-de-vie, avec le genièvre pilé dans votre alambic, avec plus d'eau que pour toute autre nature de drogues à distiller; pour que le genièvre ne s'attache pas au fond de la cucurbite. Il faut distiller à feu très-doux, parce que, dans l'ébullition, les baies montant, pourroient engorger le cou de l'alambic. Vos esprits étant tirés; mettez-les dans un syrop fait avec pinte & chopine d'eau; & environ trois quarterons de sucre.

Genièvre (Eau de) non distillée, ou Ratafia de Genièvre. Pour quatre pintes, faites infuser un demi-litron de baies de genièvre dans quatre pintes d'eau-de-vie, avec une livre & demie de sucre. Quand elles auront infusé assez long-tems pour avoir communiqué toute leur saveur à votre ratafia, passez le, & le remettez en bouteilles pour le besoin.

Genièvre. (Glace de) Pilez une demi-poignée de baies de genièvre, que vous mettrez dans une pinte d'eau, avec demi-livre de sucre, un peu de cannelle. Faites-lui prendre quelques bouillons; passez & travaillez cette décoction à la salbotiere; pour la faire prendre à la glace.

Genièvre. (Syrop de) Faites infuser à chaud; pendant neuf jours, des baies de genièvre; écrasez-les ensuite. Faites bouillir cette infusion, & exprimez-en tout le suc. Mettez sur le feu, avec suffisante quantité de sucre: faites cuire en consistance de syrop.

OBSERVATION MÉDICINALE.

Le fruit du genévrier ou genièvre est un peu échauffant, atténuant, stomachique; favorise l'écoulement des urines, & quelquefois la sortie des vents.

Il est du nombre des médicamens auxquels on a attribué de trop grandes vertus.

GÉNOISES. Pilez du citron vert, & citron confit, hachés menu, avec deux macarons, six biscuits d'amandes amères, de la moëlle de bœuf, marmelade de fleurs d'orange, crème pâtissière, gros comme deux œufs, & du sucre en poudre convenablement. Le tout étant bien mêlé, faites deux abaisses minces. Mettez dessus l'une de votre mélange, par petits tas, en laissant des intervalles; couvrez d'une autre abaisse; ensuite, avec le doigt, enfermez chaque tas entre deux pâtes, & les séparez ensuite avec un fer fait pour cela. Rangez-les sur du papier, & faites cuire au four. Glacez-les, & servez pour entremets.

GIBIER : on entend par ce mot, tous les animaux quadrupèdes ou volatiles non domestiques, qu'on se procure par le moyen de la chasse. On en distingue de trois sortes.

Le gros gibier ou venaison, qui comprend les fauves;

S Ç A V O I R :

Le Cerf.	Le Daim.
La Biche.	Sa femelle.
Le Faon de Cerf.	Son faon.
Le Chevreuil.	Le Sanglier.
Sa femelle.	La Laie.
Son faon.	Le Marcastin.

Le Gibier à poil.

Les Lievres.	Les Lapins.
Les Levrauts.	Les Lapereaux.

Le Gibier à plume, ou menu Gibier.

Le Faisan.	Les Perdreaux.
La Poule-faisande.	Les Cailles.
Les Faisandeaux.	Les Cailleteaux.
Les Perdrix rouges	Les Ortolans.
& grises.	Becca-figues.

Le Gibier à plume, ou menu Gibier

Rouges-gorges.	Beccaffines.
Gelinottes.	Vaneaux.
Guignards.	Pluviers.
Alouettes.	Canards sauvages.
Ramiers.	Sarcelles.
Ramereaux.	Rouges.
Grives.	Albrans.
Merles.	Poules d'eau.
Beccois.	Plongeurs, &c.
Beccasses.	

Le gibier mangé trop frais, est insipide ; trop tendre, il porte au nez : il faut le manger lorsque la vapeur qui s'en exhale, ou le fumet, perce sans avoir d'odeur forte & désagréable.

On trouvera, à leurs articles respectifs, la manière d'apprêter ces sortes de viandes.

GIGOT : partie du quartier de derrière du mouton. On a déjà donné au mot *Eclanche* différentes façons d'accomoder cette partie ; en voici d'autres qui n'y sont pas comprises.

Gigot à la daube. Otez-en la peau ; faites-le blanchir ; piquez-le de menu lard, & le faites tremper avec sel, poivre, girofle, laurier & bouquet de fines herbes dans du verjus & du vin blanc, pendant douze heures ; mettez-le ensuite à la broche, & l'arrosez de sa marinade ; faites une sauce avec ce qui se trouve dans la lèche-frite, farine frite & jus de champignons ; mettez-y un anchois, & y laissez mijonner votre gigot pendant quelque temps.

Gigot à la daube. (*Autre façon de*) Otez la peau ; battez le gigot pour lattendrir ; coupez le bout de l'ossetlet ; piquez-le de gros lard avec sel & poivre ; faites-le bouillir dans un pot ou marmite, jusqu'à ce qu'il soit cuit ; mettez-y ensuite du vin blanc & un peu de verjus, du girofle ; retirez-le ; & avant de servir, versez dessus un peu d'essence d'ail.

Gigot à la Périgord. Coupez des truffes en petits lardons & du lard de même, assaisonnez de sel; poivre & fines épices, persil, ciboules & pointes d'ail, le tout bien haché; lardez votre gigot de lard & de truffes; enveloppez-le bien de papier; laissez-le deux jours, de sorte qu'il ne prenne point l'air; faites-le cuire à petit feu & dans son jus, dans une casserole couverte de tranches de lard & de veau; dégraissez la sauce; & servez avec une cuillerée de bon coulis pour la lier.

Gigot de veau à l'étouffade. Lardez de gros lard; passez le à la casserole; mettez-le ensuite étouffer dans une terrine avec des champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet de fines herbes, girofle & muscade; liez la sauce avec la farine frite; servez garnis de croûtons frits avec jus de citron. On peut encore lier la sauce avec du coulis.

Gigot à la paysanne. Dégraissez & désossez-le; en ne laissant que l'os du manche; battez-le bien; ôtez la peau de dessus de la largeur de deux mains; piquez-le de menu lard; arrangez dedans une bonne sauce; faites un ragoût de pigeons, d'ailerons, ou autres choses; mettez dedans; recouvrez de votre farce; mettez cuire votre gigot à la braise: étant cuit, égouttez-le, & servez avec une essence & jus de citron.

Gigot à l'eau. Prenez-le mortifié; battez-le avec le couperet; cassez le gros os, & le mettez cuire dans une marmite, avec sel & poivre, cloux & bouquet, quelques bardes de lard, & une bouteille de vin blanc. Quand il est cuit, dressez-le; & servez dessus une sauce à l'Italienne.

Gigot roulé. Désossez-le; levez la moitié de la chair; faites-en une farce; piquez le dessus du gigot; mettez la farce dedans; cousez-le; faites-le cuire & glacer comme un fricandeau, & servez avec une bonne essence.

GIMBLETTES : sorte de pâtisserie sèche de la grosseur d'une plume , & tournée en anneau , qui se fait avec un quartieron de farine , deux onces de sucre , trois jaunes & un blanc d'œuf frais , un peu de fleur d'orange & d'ambre , mais en très-petite quantité. Si la pâte n'étoit pas assez maniable , vous y mettez une goutte d'eau & un peu d'eau de fleurs d'orange. Roulez-la en ficelles , & formez-en des anneaux , que vous ferez revenir à l'eau bouillante , & cuire ensuite au four.

GINGEMBRE : racine d'une plante qui nous vient des isles Antilles & de l'Inde ; on la fait sécher avec grand soin dans le pays , d'où on nous l'apporte ; son goût âcre & aromatique fait qu'elle excite l'appétit. Beaucoup le mêlent avec le poivre , avec lequel il a beaucoup d'analogie. Quand il est tendre , on le coupe par tranches avec vinaigre , huile & sel , comme la salade ; mais ce ne peut être que dans les lieux où il croît.

Gingembre confit. Il faut le choisir gros , tendre , de couleur dorée , d'un goût agréable. On le fait tremper quelque tems , pour lui faire perdre de son âcreté naturelle. Son syrop doit être blanc & assez cuit. Les marins font grand usage de cette confiture , qu'on ne peut faire que sur les lieux. Elle fortifie , aide à la digestion , résiste à la putridité des humeurs ; il suffit d'en prendre , à chaque fois , de la grosseur d'une petite noix.

GIROFLE : fruit d'un arbre qui croît aux isles Moluques , d'une odeur & d'un goût très-aromatiques : il est du plus grand usage en cuisine , & dans la distillation , mais particulièrement pour l'assaisonnement des liqueurs qui se font par infusion.

Girofle. (Pastillage de) Faites dissoudre une once de gomme adraganth ; pilez douze cloux de girofle des plus beaux , & faites-en une pâte maniable avec une livre de sucre en poudre. Si vous en voulez moins ou plus , vous réglerez la quantité de la

gomme, du girofle & du sucie, sur la mesure donnée; la moitié pour demi-livre, le double pour deux livres, ainsi du reste.

GLACE : ce mot exprime différens procédés selon les substances pour lesquelles on l'emploie. En terme de *cuisine*, c'est faire réduire des jus en gelée; pour donner à un ragoût une e pece de croute transparente. Dans l'*office*, c'est faire cuire du sucre à liffé, & y tremper les fruits qu'on veut glacer. En *pâtisserie*, c'est mettre du sucre avec du blanc d'œuf, dont on met une couche sur ce qu'on veut. On glace les liqueurs pour les rafraîchir comme les eaux de fraises, de framboises, de groseilles, &c. & qu'on met dans des moules de fer-blanc, qu'on couvre de glace, dans laquelle on a mis du sel, pour augmenter le degré du froid.

GLANDÉ : *plexus* de vaisseaux déliés, qui sert à séparer les humeurs ou à lubréfier certaines parties. Les glandes sont, pour l'ord naire, tendres & agréables au goût, nourrissantes & d'un bon suc, de facile digestion.

GODIVEAU : hachis de toutes sortes d'ingrédiens, dans l quel il entre beaucoup de lard & de graisse, & qui, par-là même, est indigeste & pesant sur l'estomac. Sa préparation d'ailleurs exige beaucoup d'apprêts, sur-tout le godiveau de Pourperon, & le pâre de godiveau.

GOGUE AU SANG : préparation d'un foie de veau, dans laquelle il entre de la graisse & du sang de porc ou de veau; mets indigeste en ce que le sang des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, est difficile à digérer; se coagule aisément, & fournit quantité d humeurs grossieres & impures.

GOUJON : il y en a de deux sortes, de mer & d'eau douce; on les frit l'un & l'autre, ou on les accommode comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan*.)

GRENADE : fruit d'un arbrisseau dont on forme de très-belles palissades & très-agréables à la vue. Ce fruit, dont l'écorce est fort dure, ne vient bien

que dans nos provinces méridionales. On en distingue trois especes ; les aigres , les douces , les vineuses. On les mange crues. On en fait de la conserve , des gelées , du syrop. On en cultive dans ce pays-ci ; mais il s'en faut beaucoup qu'elles soient de la qualité de celles du Languedoc & de la Provence , qui sont les meilleures à employer.

Grenade. (Conserve de) Otez la pulpe des grenades ; pressez-en le jus , & y mêlez du sucre en poudre ; faites chauffer , jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Faites cuire d'autre sucre à soufflé ; retirez-le , & y mettez votre jus de grenade. Lorsque la glace commencera à se former , dressez votre conserve.

On la fait encore , en faisant réduire le jus de grenade à moitié , & le délayant dans du sucre cuit à la grande plume.

Grenade. (Gelée de) Exprimez , à travers un linge , le jus de la pulpe de vos grenades ; mesurez ce jus ; & sur une pinte , mettez trois quarterons de sucre ; mêlez , & faites cuire. Vous connoîtrez que votre gelée sera à son point , lorsqu'en mettant sur une assiette , elle se leve sans s'attacher.

Grenade. (Glace de) Délayez bien la pulpe de grenade , bien mûre , avec de l'eau & du sucre ; passez ensuite avec expression , après l'avoir battu d'un vase à l'autre ; & finissez comme les autres glaces.

Grenade. (Syrop de) Exprimez le jus de ce fruit , & le mettez dans une bouteille , sans la boucher ; exposez-la au soleil , ou à portée d'un feu clair , jusqu'à ce que son dépôt soit formé. Tirez ensuite à clair , & mettez quatre onces de jus du fruit , par livre de sucre cuit à soufflé. Faites bouillir ensemble en consistance de syrop. S'il étoit trop décuit , faites cuire le syrop à perlé , qui est le degré de cuisson de tous les syrops. S'il étoit trop cuit , on peut le décuire , en y mettant un peu de jus , jusqu'à ce qu'il soit à perlé , qui est le degré des syrops de garde.

Grenade, en cuisine, est un ragoût fait avec des fricandeaux piqués de petit lard, dont on prend deux, entre lesquels on met une farce fine & bien assaisonnée, & dont on soude les bords, en les trempant dans l'œuf battu. Quand on en a accommodé de cette sorte quelques-uns, ou plusieurs, selon la quantité qu'on en veut faire, on les fait cuire dans une bonne braise. (Voyez *Braise*.) Etant cuites, égouttez & dressez. On les ouvre comme des grenades, pour les servir.

GRENADIN : mets qu'on fait avec poulardes, poulets, perdrix & autres volailles, en les farcissant d'un godiveau fin & bien assaisonné, & qu'on fait cuire à la braise dans une marmite fondue de bardes de lard & de godiveau. Quand la sauce est réduite, dressez votre grenadin dans une tourtière; panez-le, & lui donnez couleur au four; & le servez avec un jus de citron, ou coulis de champignons.

GRENOUILLES : petit animal amphibie qui ne marche qu'en sautant, & qui nage très-vite. Il vit dans les marais, les mares, & toutes les eaux stagnantes. Les grenouilles aquatiques, bien nourries, vertes, & marquées de taches noires, sont les seules que l'on serve sur nos tables; encore n'en prend-on que les cuisses.

Grenouilles en fricassée de poulets. Ecorchez-les; ne laissez que les cuisses, & partie des reins. Faites-les blanchir à l'eau chaude, & les mettez ensuite à l'eau froide; essuyez, & les fricassez comme les poulets. (Voyez au mot *Poulet*.)

Grenouilles frites. Faites mariner les cuisses avec un peu d'eau, sel, poivre & vinaigre, beurre manié de farine, persil; ciboules & girofle, en la faisant seulement tiédir, pour que le beurre fonde. Laissez-les trois ou quatre heures. Ensuite essuyez-les, & les farinez; puis faites frire, & les servez garnies de persil frit.

Grenouilles. (Potage de) Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de purée. Faites autour un cor-

don de cuisses des plus belles grenouilles marinées ; & faites tremper dans une pâte à beignets , & jetez sur le potage un coulis fait avec d'autres grenouilles pilées. (Voyez *Coulis* , *Blanc-maigre* .) Servez chaudement.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les grenouilles aquatiques , bien nourries , & vivant en belle eau , sont propres à adoucir l'âcreté des humeurs. Comme leur chair est visqueuse , elles sont un peu difficiles à digérer pour les estomacs foibles ; mais les bons estomacs s'en nourrissent bien. Elles conviennent sur-tout aux jeunes gens bilieux. On en fait des bouillons qui font grand bien aux étiques , aux phisiques , & dans les toux invétérées. Ces bouillons humectent , rafraîchissent , & procurent le sommeil.

GRIVE : oiseau très-connu , & d'un usage commun ; d'un goût délicat , sur-tout au tems des vendanges.

Grives à la braise. Faites-les cuire à la braise , & servez avec une sauce hachée.

Grives au genièvre. Couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les à la broche , & les faites rôtir. Pendant qu'elles rôtissent , mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis , un verre de vin blanc , un jus de citron ; & faites bouillir le tout : faites blanchir une douzaine de grains de genièvre , que vous mettrez dans votre coulis avec les grives ; vous laisserez mitonner le tout , & dégraisseriez votre coulis pour servir.

Grives en ragoût. Passez-les à la casserole avec lard fondu , un peu de farine pour lier la sauce , un verre de vin blanc , bouquet de fines herbes & l'assaisonnement ordinaire ; laissez mitonner le tout , & servez avec un jus de citron.

Grives. (*Pâté chaud de*) Videz , retrouffez vos grives ; mettez les foies à part. Battez-les sur l'estomac , & les piquez de gros lard , & ensuite les fendez sur le dos. Pilez les foies , avec lard rapé ,

champignons , truffes , ciboules & persil , sel & poivre , fines herbes & épices. Farcissez en vos grives. Faites deux abaisses ; sur celle du fond , mettez de la même farce dont on vient de parler ; assaisonnez vos grives , & les dressez. Finissez votre pâté à l'ordinaire ; dorez & mettez au four. Etant cuit , ôtez le lard qui couvre les grives ; jetez dedans un ragoût de ris de veau , champignons & truffes , lié d'un bon coulis ; & servez chaud , avec un jus de citron.

Grives rôties. On les met à la broche , sans vuidér , avec des rôties dessous , comme les mauviettes. Ou bien , tandis qu'elles rôtiſſent , on les flambe avec du lard ; on les poudre de pain & de sel mêlés , & on les sert avec poivre & verjus , en frottant le plat d'une échalote ou d'une rocambole ; on en fait aussi différentes entrées , comme des beccaffes. (Voyez *Beccaffes.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la grive , prise principalement pendant le tems où elle mange du raisin , est delicate , légère , savoureuse & fort saine ; elle convient même aux convalescens à qui on permet de la viande. Cependant , comme cet oiseau est communément fort gras dans la saison où il est meilleur à manger , il faut , quand on le sert aux convalescens ou aux personnes délicates que les substances grasses peuvent incommoder , en ôter la plus grande partie de la graisse , en le faisant rôtir , ou qu'ils ne mangent pas les parties très-grasses.

GROSEILLES : fruit d'un arbrisseau très-commun dans tous nos jardins , dont on distingue plusieurs especes ; sçavoir , la *verte* , dont le bois est gris & garni d'épines , & dont on se sert comme de verjus dans la saison du maquereau ; ce qui leur a fait donner le nom de *groseilles à maquereaux* ; la *rouge* , qui vient en grappes sur un bois lisse & brun ; la *perlée* , qui vient de même en grappes , & dont le bois est de même que celui de l'espece

précédente. On les emploie l'une & l'autre aux mêmes usages. Nous allons donner d'abord les procédés qui regardent les groseilles rouges & perlées ; & nous donnerons ensuite ceux qui regardent les groseilles vertes.

Groseilles au liquide. On peut les confire en grappes , ou égrainées. Pour les confire en grappes , il faut les choisir belles & bien claires ; les mettre dans le sucre cuit à la grande plume faire quelques bouillons ; les laisser reposer jusqu'au lendemain ; les tirer & faire recuire le syrop à perlé , pour le mettre sur le fruit que vous aurez dressé dans des pots.

Si vous les faites confire égrainées , faites cuire votre sucre à soufflé ; mettez vos groseilles dedans , & les faites bien bouillir. Ayez soin de bien écumer. Tirez-les ensuite de dessus le feu , & les laissez reposer. Faites-les recuire encore jusqu'à ce que le syrop soit en gelée ; ce que vous connoîtrez , lorsque ce syrop tombera en nappe. Otez-les alors , & les écumez , s'il est nécessaire ; laissez refroidir à moitié , pour les empoter.

D'autres , pour leur donner plus de brillant , font cuire du jus de cerises dans du sucre cuit à la forte plume , à qui on fait faire quelques bouillons. On y met ensuite sa groseille prendre une vingtaine de bouillons. On laisse le tout reposer quelque tems , & on la fait recuire à syrop , c'est-à-dire à perlé ; & on laisse refroidir pour l'empoter.

Groseilles au sec. Confites en grappes , comme on l'a dit ci-dessus , il faut les mettre en bouquets , parce que ce fruit est trop petit pour le faire sécher à part. Faites égoutter vos bouquets , poudrez-les de sucre fin , de tous côtés ; & les faites sécher à l'étuve , sur des feuilles , comme tous les autres fruits qu'on met au sec.

Groseilles. (*Clarequets de*) Prenez des groseilles bien mûres ; exprimez-en le jus. Faites-le cuire en gelée dans le sucre à cassé ; & servez dans des gobelets.

belets. Il faut trois quarterons de sucre pour demi-septier de jus.

Groseilles. (Compôte de) Clarifiez d'abord votre sucre, & l'écumez; mettez-y ensuite votre fruit. Faites-lui prendre un bouillon couvert, & réduire en gelée. Otez du feu, écumez, laissez refroidir; & servez dans le compôtier. Il faut, pour une livre de fruit, environ demi-livre de sucre, & une chopine d'eau. Quelques officiers jettent simplement leur fruit dans le sucre cuit à soufflé, lui font prendre un bouillon, le tirent, & le dressent.

Groseilles. (Conserve de) Exprimez le jus de groseilles bien mûres; laissez un peu reposer; séparez ce qu'il y aura de plus clair, & ne prenez que le plus épais de ce jus; faites-le réduire, sur le feu, au tiers. Mêlez-le avec du sucre à la grande plume; autant de sucre que de fruit. Mettez dans des moules, & coupez ensuite, étant refroidi, de la grandeur & figuré que vous voudrez.

Groseilles. (Eau de) Prenez-les bien mûres; exprimez-en le jus. Mettez dans une bouteille découverte, & l'exposez au soleil, ou à une certaine distance d'un feu clair. Le dépôt étant formé, tirez ce jus à clair; mettez-en un demi-septier sur une pinté d'eau, avec un quarteron de sucre. Versez cette liqueur d'un vase à l'autre. Pour bien mêler le tout; on peut la mettre à la glace, ou la mettre seulement reposer en lieu frais, & la passer avant d'en faire usage.

Groseilles en bouquets. Prenez-en la quantité que vous vous voudrez; faites-en des bouquets auxquels vous ferez prendre quelques bouillons couverts, dans du sucre cuit à la grande plume. Écumez, & les y laissez à l'étuve jusqu'au lendemain. Egouttez-les; poudrez-les par-tout de sucre fin, & les faites sécher ensuite à l'étuve sur des feuilles.

Groseilles en chemise. Trempez de belles grappes dans du blanc d'œuf bien battu, & les roulez dans le sucre fin; puis vous les mettrez sécher à l'étuve.

Groseilles en grains. Otez-leur les pépins, & les jetez, à mesure, à l'eau fraîche. Faites cuire de la cassonade au cassé, & y mettez le fruit, en remuant toujours la poêle au-dessus du feu, jusqu'à ce que votre sucre se décuise, sans bouillir. Tirez alors votre confiture, & l'empotez : la groseille perlée se confit de même. Pour deux livres de fruit, il faut trois livres de cassonade.

Groseilles en grappes. Prenez-en la quantité que vous vous voudrez ; faites cuire du sucre à la petite plume ; livre pour livre de fruit. Faites faire, dans ce sucre, quelques bouillons à votre fruit. Faites égoutter sur le tamis ; dressez sur des feuilles ; poudrez de sucre fin, des deux côtés, & faites sécher à l'étuve.

Groseilles (Gelée de) à la bourgeoise. Egrainez votre fruit ; faites-le bouillir avec un peu d'eau ; passez-le au tamis, en le pressant. Mettez bouillir ce jus avec du sucre fin, & le tirez du feu, pour l'écumer. Finissez-le ensuite, en lui faisant prendre quelques bouillons couverts ; un tiers plus de fruit que de sucre.

Groseilles. (Autre Gelée de) Exprimez le jus de votre fruit, & le mettez dans du sucre cuit au cassé ; faites bouillir jusqu'à ce que votre gelée tombe en nappe de l'écumoire, ou que, mise sur une assiette, elle se leve sans s'attacher ; livre de sucre par chopine de jus. On peut encore, prenant autant de sucre que de fruit, faire cuire le tout jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que le syrop soit entre lissé & perlé : alors on passe le tout au tamis, sans trop presser, dans une poêle ; on lui fait prendre un bouillon ; on l'écume & on l'empote.

Groseilles (Gelée de) framboisées. Mettez un quart de framboises sur les groseilles que vous voulez employer ; poudrez & finissez comme à l'article précédent.

Groseilles (Gelée de) sans feu ; autrement Groseilles au soleil. Exprimez le jus ; passez-le encore à

travers un linge, pour l'avoir plus clair. Mettez-y autant pesant de sucre en poudre, que vous mêlerez bien. Exposez-le au soleil; & , de tems en tems, versez-le d'un vase à l'autre; à plusieurs reprises; & le laissez exposé. S'il ne prend pas le jour même; il prendra le lendemain. Cette gelée n'est pas de garde; mais on peut l'employer au défaut du fruit; pour faire une boisson rafraîchissante, en la délayant dans de l'eau bien nette.

Groseilles. (Glace de) Sur une livre de ce fruit; il faut mettre demi-livre de framboises. Ecrasez le tout, & le délayez avec de l'eau; beaucoup de sucre. Laissez reposer; & passez ensuite ce jus à la chausse. Mettez à la salbotiere; travaillez avec la houllette; pour qu'il ne reste point de grumeaux; dressez ensuite dans des gobelets. Il faut beaucoup de sucre & de fruit; parce que la glace concentre les saveurs.

Groseilles. (Marmelade de) Passez vos groseilles au tamis. Faites bouillir ce que vous en aurez tiré, dans du sucre cuit à la grande plume, en remuant toujours; jusqu'à ce que votre syrop ait de la consistance. Employez une livre de sucre pour deux livres de fruit.

Groseilles. (Pâte de) Passez des groseilles au tamis; faites dessécher & réduire pâte ce que vous en aurez tiré. Délayez-le ensuite dans du sucre à la grande plume, une livre sur cinq quarterons de pâte de fruit. Mettez dans des moules, & faites sécher, à l'ordinaire; à l'étuve.

Groseilles. (Ratafia de) Les groseilles entrent dans la composition des ratafias de fruits rouges; & y font très-bien; lorsqu'on les y emploie; mais on en fait aussi de groseilles seules. Le procédé est le même que pour celui de cerises. (Voyez *Cerises*.)

Groseilles. (Syrop de) Exprimez du jus de groseilles, telle quantité que vous jugerez à propos; & le laissez fermenter trois ou quatre jours. Pour qu'il ne prenne point en gelée dans la cuisson; on peut y mettre un quart de cerises. Faites cuire de la cass-

sonade à la grande plume ; mettez y votre jus bouillir ; faites réduire la cuisson au grand lissé , & mettez trois quarterons de sucre ou cassonade , pour livre de fruit.

Groseilles vertes au liquide. Otez les pépins , & faites confire comme celle d'abricots verts. (Voyez *Abricots.*)

Groseilles vertes au sec. Tirez , & faites égoutter des groseilles vertes confites au liquide ; & les faites sécher sur des clayons , à l'étuve.

Groseilles vertes. (Compôte de) Choisissez les plus belles ; faites-les blanchir à l'eau chaude , & les retirez du feu , avant que l'eau bouille ; couvrez-les d'un linge. Faites cuire du sucre à la plume ; livre pour litron de fruit. Faites-y prendre aux groseilles un grand bouillon couvert. Retirez , & laissez reposer. Faites rebouillir ensuite tant soit peu. Retirez , & les couvrez , pour les laisser reverdir. Si votre syrop n'est pas assez cuit, donnez-lui un peu plus de cuisson. Cette compôte se sert chaude & froide , à volonté.

Groseilles vertes. (Gelée de) Otez les pépins ; blanchissez-les comme ci-dessus. Mettez en nouvelle eau , & les faites reverdir à petit feu. Faites cuire du sucre autant que vous avez pesant de fruit. Faites bouillir le tout jusqu'à perlé ; écumez soigneusement ; passez le tout au tamis. Ce jus , en passant , doit être mis en pot , & s'épaissit en refroidissant.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La groseille est un fruit que sa légère acidité rend rafraîchissant , apéritif , stomachique : il est légèrement fondant & laxatif , & un peu nourrissant. Il convient fort aux personnes qui sont échauffées , qui ressentent de l'agitation , qui ont des insomnies , dont la bile ne coule pas facilement ; qui éprouvent fréquemment des maladies bilieuses , putrides ; qui sont sujettes aux maladies de peau , dartres , érésopeles , boutons.

GRUAU : c'est l'avoine bien dépouillée de sa

peau , & dont les extrémités sont ôtées , réduite en farine grossiere au moyen d'un moulin fait exprès. Le meilleur gruau vient , dit-on , de Touraine & de Bretagne. On en tire aussi d'excellent des Ardennes.

Gruau. (Entremets de) Mettez du gruau dans une marmite que vous remplirez de lait , avec un peu de cannelle en bâton , citron verd , coriandre , sel & girofle ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il forme une crème délicate ; passez-le à l'étamine dans une cuvette , & y mettez du sucre ; mettez-le sur le feu , sans le faire bouillir , & remuez jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; mettez ensuite sur la cendre chaude , & le couvrez de maniere qu'il se forme dessus une crème épaisse ; & servez chaud.

GUIGNE : espece de cerise précoce , moins ronde , d'une chair moins tendre que la cerise , plus douce. On ne les emploie point en confiture. On les sert sans apprêt. Il faut les choisir seulement belles & mûres. (Voyez *Cerises.*)

GUIMAUVE : plante fort commune , qui se trouve dans les lieux humides , le long des ruisseaux , & qu'on cultive avec succès dans les jardins , sur-tout dans les terres noires & grasses. Sa racine , qui est blanche & mucilagineuse , est d'un grand usage en médecine. On en fait des tablettes , ou pâte , un syrop ou looch qui adoucissent les âcretés de la poitrine , & facilitent l'expectoration. Les officiers de maison font cette pâte & syrop , & une conserve , comme nous l'allons dire.

Guimauve. (Conserve de) Prenez de la racine de guimauve bien nourrie , bien blanche , nettoyée ; coupez-la en plusieurs morceaux ; faites-la cuire en bouillie. Passez-la avec forte expression. Faites dessécher à la poêle , & la délayez ensuite dans du sucre cuit à cassé ; livre de sucre pour livre de guimauve.

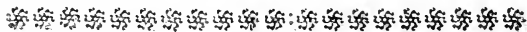
Guimauve. (Pâte de) Nettoyez , & faites cuire & dessécher comme la précédente , jusqu'à ce que

la pâte ne tienne point à la poêle. Délayez ensuite dans le sucre cuit à la grande plume. Tenez la sur un feu doux, pendant que vous la mêlerez avec le sucre. Dressez dans des moules, & faites sécher.

Guimauve. (*Syrop de*) Choisie, préparée, cuite & passée comme ci-dessus, mettez dans du sucre cuit à perlé, & faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit revenu à ce degré de cuisson; livre de sucre pour demi-septier de décoction.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de guimauve renferme un suc gluant, adoucissant, relâchant, propre à émousser les humeurs âcres, à prévenir l'irritation, & à y remédier, principalement quand la cause de l'irritation est dans l'estomac & les intestins, à la gorge, à la vessie. Son usage continué long-tems, peut diminuer certaines toux causées par des humeurs âcres qui irritent le poulmon.



[H A C]

HABILLER : se dit, en cuisine, de la première préparation qu'on donne aux choses. Habiller une volaille, c'est la plumer, flamber, vider; un poisson, c'est l'écailler, le vider; un chevreuil, un agneau, ou autre viande, c'est l'écorcher, la vider, &c.

HACHIS : se dit des viandes qu'on réduit à force de les couper en très-petites parties : on en fait de toutes sortes de chair; soit volaille, grosse viande ou poisson. On trouvera les procédés à leurs articles respectifs.

Hachis de toutes sortes de viandes. Passez à la cafetière persil, ciboules, champignons hachés avec du bouillon & du coulis; faites faire quelques bouillons; mettez-y vos viandes hachées prendre goût sans bouillir, assaisonnées de bon goût; servez

garni d'œufs frais pochés , avec des mies de pain.

HARENG : petit poisson de mer qu'on pêche au printems & dans l'automne ; il s'en trouve en quantité sur les côtes de Bretagne & de Normandie. On en distingue de trois sortes ; le *frais*, le *salé*, le *foret* : le seul bon & sain est celui qu'on mange frais.

Harengs frais à la matelote. Prenez huit ou dix harengs frais ; habillez-les proprement , & les mettez dans une casserole avec beurre , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , deux verres de vin de Champagne , un peu de bon bouillon , sel & gros poivre ; faites cuire à grand feu ; servez à courte sauce.

Harengs forets grillés à la sauce à l'huile. Prenez-en le nombre que vous voudrez ; faites-les dessaler au lait ; essuyez , & faites mariner avec sel , poivre , huile fine , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail hachée menu ; panez-les de mie de pain ; faites rôtir , & servez avec une sauce à l'huile.

Harengs frais sur le gril. Tout le monde sçait qu'il fait les écailler , vider , essuyer avant de les mettre sur le gril. Mettez dans une casserole beurre frais , un peu de farine , filet de vinaigre , cuillerée de moutarde fine , sel & poivre , un peu d'eau ; faites lier la sauce sur le feu , & servez sur vos harengs.

Harengs frais. (Autre maniere d'accommoder les) Frottez vos harengs de beurre ; faites cuire sur le gril ; servez avec une sauce rousse , fines herbes hachées , sel , poivre , capres , filet de vinaigre , avec tranches de citron.

Harengs frais. (Autre maniere d'apprêter les) Incisez-les le long du dos ; frottez de beurre fondu & sel que vous laisserez prendre ; enveloppez-les de fenouil ; mettez sur le gril ; servez avec une sauce ou rousse comme ci-dessus , ou une sauce blanche , avec un ragoût de champignons frits , pour entrée ; ou faites-les frire , & servez avec jus d'orange , pour en-
remets.

Les *Harengs salés* qu'on dessale dans du lait, peuvent s'accommoder de même que les harengs frais ; mais la salure a décomposé leurs principes les plus sains, & ils n'ont jamais les qualités du hareng frais.

OBSERVATION MEDICINALE.

Le hareng frais est un aliment léger, savoureux, facile à digérer, & sain pour tout le monde, dont les personnes les plus délicates peuvent faire usage, & que l'on peut donner aux convalescens qui ont la permission de manger, pourvu qu'il entre peu de beurre dans son apprêt. Le hareng salé ne convient qu'aux plus forts tempéramens, à ceux qui digèrent les alimens durs & âcres ; telles sont les personnes qui font beaucoup d'exercice ou des travaux violens. Le hareng sor est encore plus âcre, plus difficile à digérer, & incapable de nourrir.

HARICOT : ragoût de mouton ou de veau coupés par morceaux, comme on l'a vu au mot *Côtelettes*, *Canard*, &c.

HARICOTS : légume farineux, très-cônnu. On le mange verd dans sa gouffe : on mange la gouffe verte, avant que le légume y soit formé. On mange les haricots tendres hors la gouffe, quand elle commence à se blanchir ; on les mange secs. Ceux qui se cuisent le mieux, sont les plus sains.

Haricots blancs à la crème. Prenez-en un demi-litron ; faites cuire à l'eau avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil & ciboules, ail, trois cloux de girofle, feuille de laurier ; mettez-les égoutter sur un tamis ; mettez une chopine de crème dans une casserole ; faites bouillir en la remuant toujours, & réduire à moitié ; assaisonnez de bon goût, & y mettez vos haricots.

Haricots blancs au roux. Faites cuire à l'eau ; faites un roux avec beurre & farine, où vous mettrez un oignon haché ; faites-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, filet de vinaigre, mouillés de bouillon, sel & poivre. En les servant pour

collation, on peut, au lieu de beurre, se servir d'huile fine.

Haricots verts à la crème. Faites-les un peu bouillir; passez-les avec du beurre ou du lard, avec persil & ciboules en paquet, & sel; fricassez avec de la crème fraîche ou du lait, où vous aurez délayé des jaunes d'œufs.

Haricots verts au blanc. Faites cuire avec eau, sel & beurre; égouttez-les, & les passez avec beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre; singez-les & mouillez de mitonnage; liez avec crème, jaunes d'œufs, jus de citron.

Haricots verts au roux. Faites cuire comme dessus, & suer une tranche de jambon dans une casserole, où vous mettrez ensuite du beurre, persil, ciboules & vos haricots; passez le tout ensemble; mouillez de bouillon & de coulis; assaisonnez de bon goût; faites cuire une bonne heure, & que la sauce ne soit pas trop claire.

Haricots verts. (Autre manière d'accommoder les) Faites bouillir vos haricots; passez à la casserole, beurre, persil & ciboules hachés; quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots; faites-leur faire d'abord quelques tours; mettez ensuite une pincée de farine, du sel & un peu de bon bouillon; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; servez avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, avec un filet de verjus ou de vinaigre, & laissez prendre sur le feu sans bouillir: en gras, au lieu de cette liaison, mettez jus & coulis de veau.

Haricots verts au vin de Champagne. Coupez-les en filets, & faites cuire à l'eau bouillante, avec sel & beurre; passez à la casserole avec beurre, persil & ciboules hachés; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites réduire; ajoutez-y du coulis; faites mijonner à petit feu; assaisonnez; servez à courte sauce avec un jus de citron.

Haricots verts en salade. Cuits à l'eau & égout;

tés, coupez-les également; mettez dans un saladier, & faites dessus divers dessins de toutes les autres fournitures.

Haricots verts. (*Autre maniere de confire & sécher les*) Prenez-en la quantité que vous voulez confire; épluchez & faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & refroidir ensuite à l'eau fraîche; mettez-les égoutter, & de-là dans des pots qui doivent être bien nets; faites-les baigner dans la saumure faite de deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, plusieurs livres de sel, sçavoir, une livre sur trois pintes, que vous faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu, & que vous tirez à clair; mettez sur la saumure deux doigts de beurre fondu, à moitié chaud, & l'y laissez figer, pour que vos pots ne prennent point l'évent. Pour les faire sécher, on les épluche de même, on les fait cuire aussi un quart d'heure à l'eau bouillante; & quand ils sont bien égouttés, on les enfle avec une aiguille & du fil, & on les pend au plancher, dans un endroit sec: lorsqu'ils sont bien secs, on les conserve très-long-tems. Pour s'en servir, on les met à l'eau tiède, jusqu'à ce qu'ils aient repris leur verdeur. On les accommode du reste, comme dans leur primeur.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les haricots sans gouffes, nouveaux & bien cuits, sont un aliment nourrissant, d'assez facile digestion, en général, & sains: ils fournissent des sucres adoucissans, salutaires à ceux qui ont des humeurs irritantes, ou des incommodités habituelles qui en proviennent, telles que des demangeaisons, dartres, dévoiemens. Il y a des personnes auxquelles ils occasionnent beaucoup de vents; celles-là doivent n'en manger qu'une petite quantité, ou y mêler quelque assaisonnement stomachique. Les haricots secs, d'un bon acabit, & bien cuits, sont une bonne nourriture pour tout autre que pour les gens délicats, sédentaires, à qui ils donnent en-

core plus de vents que les précédens. Les haricots verds avec la gouffe, sont un aliment savoureux & sain en général; mais il faut qu'ils soient bien cuits & bien mâchés. Quoique leur legere acidité en facilite la digestion, nous ne les conseillons pas aux personnes qui ont l'estomac foible, & qui menent une vie appliquée & sédentaire.

HÂTELETES: mets qui tire son nom de petites broches de bois qui s'appellent ainsi, qu'on sert en entremets, ou pour garniture aux plats de rôt.

Hâtelettes de langue de mouton. Prenez deux ou trois langues; coupez-les en petits morceaux quarrés que vous passerez sur le feu, avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules & champignons bien hachés; mouillez avec du coulis, ou au défaut, avec du bouillon, & une bonne pincée de farine; faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse; liez avec deux jaunes d'œufs, sans bouillir; laissez refroidir le ragoût; embrochez vos morceaux de langue bien trempés dans la sauce; panez vos hâtelettes, & les faites griller en les arrosant de beurre; servez à sec. On fait aussi des hâtelettes de *lapereaux*, *pigeons*, *poulets*, *huitres*, &c. Voyez à leurs articles respectifs.

Hâtelettes au ris de veau. Faites blanchir des ris de veau; coupez-les par petis morceaux avec des foies & du petit lard blanchis; passez le tout avec un peu de persil, ciboules & farine frite; assaisonnez de bon goût; embrochez ces morceaux dans des hâtelettes de bois; trempez les dans leur sauce; panez-les, & les faites rôtir ou frire. *Autrement*, faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les premiers par morceaux, l'autre en filets; dressez à la casserole au lard fondu, persil, ciboules, sel & poivre; poudrez un peu fort de farine; mouillez de bouillon; faites cuire; laissez refroidir; embrochez; trempez-les dans leur sauce; panez & faites griller à petit feu.

HOCHEPOT. Prenez le bas d'une poitrine de bœuf ; coupez-la en petits morceaux quarrés de deux pouces ; faites-les dégorger ; garnissez une marmite de tranches de bœuf ; mettez-y vos morceaux avec force panais , carottes , douzaine d'oignons , jambon , & même un cervelas , si l'on veut ; assaisonnement convenable : couvrez de même ; mouillez de bouillon ; faites cuire feu dessus & dessous : étant cuits , tirez vos morceaux & les autres ingrédients ; passez-les dans une casserole ; tournez vos carottes & vos panais ; passez le bouillon de votre première cuisson , pour dégraisser ; & s'il y en a trop , faites bouillir pour le réduire ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec de la farine ; faites-lui prendre belle couleur ; mouillez-la de votre bouillon réduit ; dégraissez bien ; mettez dessus une pincée de persil verd haché ; arrangez vos tendrons de bœuf , panais & carottes ; on peut aussi y ajouter des tendrons de mouton.

HORS-D'ŒUVRE. On appelle *hors-d'œuvre* , en cuisine , tout mets dont on pourroit se passer sans intéresser le service ; il y en a de gras & de maigre.

HORS-D'ŒUVRES.

Abatis.

Agneau.

issues d'agneau.

pieds d'agneau.

ris d'agneau.

tête d'agneau.

Ailerons.

Alouettes.

salmi d'alouettes.

Amourettes.

Andouilles.

Artichauts.

artichauts à la crème.

artichauts en cystaux.

artichauts à l'huile , au vinaigre.

artichauts en purée.

Bâtons royaux , & garnitures d'entrées.

Beccaffes en salmi.

Beccaffines en salmi.

Bette.

Bette-rave.

bette-rave fricassée.

bette-rave frite.

Beurre.

beurre filé.

beurre sringué.

Boudins , & boudinade sont hors-d'œuvres.

Bouillans , & garnitures d'entrées.

Brezoles , sont entrées & hors-d'œuvres.

Cailles de filets de viandes
mêlées.
Capilotades.
Carbonades.
Carpe.
carpe en filets.
carpe en filets à la sauce blan-
che.
Carré de mouton.
carré de mouton, piqué de
persil à la broche.
carré de mouton en pâte de
beignets frits.
Casse-museaux.
Cervelle de bœuf.
cervelle de bœuf en hors-
d'œuvres.
cervelle de bœuf en matelote.
Cervelle de veau.
cervelle de veau en caisse.
cervelle de veau en caisse, aux
petits oignons.
Charbonnée sur le gril.
Crêtes de coq.
crêtes de coq dressées au
gratin.
crêtes de coq farcies.
ragoût de crêtes de coq.
Croquets & garniture d'en-
trecôtees.

Dindons.
ailerons de dindons au blanc.
ailerons de dindons à la d'Es-
trées.
ailerons de dindons aux écre-
visses.
ailerons de dindons à l'Espa-
gnole.
ailerons de dindons à l'essence.
ailerons de dindons au four.
ailerons de dindons en fri-
cassée de poulets.
ailerons de dindons frits.
ailerons de dindons aux hui-
les.

ailerons de dindons aux na-
vets.
ailerons de dindons au Par-
mesan.
ailerons de dindons aux pe-
tits pois.
ailerons de dindons à la
Sainte-Menehould.
pâtes de dindons à la Sainte-
Menehould.
Eperlans.
éperlans à l'Angloise.
éperlans en casserole.
éperlans au fenouil.
éperlans en filets.
Figues vertes.
Filets de grosses viandes;
filets de volailles & poissons;
sont hors-d'œuvres & en-
trées.
Foies.
foies gras à la braise.
foies gras à la crépine.
autre manière.
foies à l'Espagnole.
foies au jambon.
foies en ragoût.
foies en rôties.
Fraise de veau.

Galimafrée.
autre.
Gras-double.
gras-double à la braise à l'é-
chalote.
gras-double à la bourgeoise.
gras-double grillé, avec une
sauce piquante.
gras-double à la sauce-robert.
Griblettes.
Grillades.
Harengs forets.
harengs grillés.
harengs salés.
Hâtelettes.

hâtelettes de langues de mouton.

hâtelettes de ris de veau.

Huitres.

petits pâtés d'huitres.

Laitances.

ragoût de laitances en gras.

ragoût de laitances en maigre.

ragoût de laitances au blanc.

Langues de bœuf.

langues de bœuf aux concombres.

langues de bœuf en hâtelettes.

langues de bœuf parfumées.

langues de cochon à la cuisinière.

langues de cochon fourrées.

langues de cochon à la Gasconne.

langues de cochon grillées.

langues de cochon en hâtelettes.

langues de cochon en papillotes.

langues de cochon à la poêle.

ragoût de langues de cochon.

langues de cochon à la sauce douce.

langues de cochon à la sauce à la Noailles.

langues de mouton en caisse.

langues de veau farcies.

langues de veau de plusieurs manières.

Lapins.

boudin de lapins.

lapins en brezoles.

cuisse de lapins à la Mailly.

lapins au gratin.

lapins en hâtelettes.

lapins marinés.

lapins en papillote.

Lièvre.

lièvre à la daube.

Marinades.

marinades de perdrix.

marinades de pigeons.

marinades de poissons.

marinades de poulets.

marinades de veau.

Melon.

Menus droits de toute sorte.

Merlans.

filets de merlans à la sauce blanche.

filets de merlans en ragoût.

filets de merlans à la sauce-robert.

filets de merlans en salade.

Œufs à l'Allemande.

œufs au basilic.

œufs à la carpe.

œufs au céleri.

œufs aux champignons.

œufs à la chicorée en gras.

œufs aux concombres.

œufs à la coque.

œufs à la crème.

œufs en crépine.

œufs aux écrevisses.

œufs aux écrevisses en gras.

œufs aux écrevisses en maigre.

œufs à l'estragon.

œufs farcis frits.

œufs en filets.

œufs frits à la sauce-robert.

œufs au jus d'oseille.

œufs aux laitues.

œufs au miroir.

œufs à la Philisbourg.

œufs pochés à la sauce à l'anche.

œufs à la sauce-robert.

œufs à la Suisse.

œufs en surtour.

œufs en tourte.

œufs à la tripe.

œufs aux truffes.

Oison.

pain d'oison.

Omelettes aux champignons
à la crème.

omelettes farcies.

omelettes en galantine.

omelettes aux harengs forets.

Pains.

pains en côtes de melon en
gras.

Palais de bœuf.

palais de bœuf au gratin.

palais de bœuf en hâtelettes.

palais de bœuf mariné.

palais de bœuf en menus
droits.

palais de bœuf au Parmesan.

palais de bœuf en rissoles.

palais de bœuf à la Tartare.

palais de mouton au gratin.

Pâtés.

petits pâtés dressés au blanc.

petits pâtés aux écrevisses.

autres petits pâtés.

petits pâtés à l'Espagnole.

petits pâtés feuilletés en mai-
gre.

petits pâtés de foies gras aux
truffes.

petits pâtés d'huitres.

petits pâtés à la Mazarine.

Ils servent aussi de garni-
tures d'entrées

Perches aux concombres.

perches au coulis d'écrevisses.

perches en filets au blanc.

Pieds de mouton aux con-
combres.

pieds de moutons farcis.

pieds de mouton à la Sainte-
Menehould.

pieds de mouton à la sauce-
robert.

pieds de veau à la Sainte-
Menehould.

Pigeons rôtis aux capres.

Poisson.

jambon de poisson.

petits pâtés de poisson.

Queues d'agneau avec aile-
rons au gratin.

queues d'agneau aux petits
oignons au Parmesan.

queues de mouton à l'écha-
lote.

queues de mouton farcies
frites.

queues de mouton frites.

queues de mouton grillées à
à la sauce au jambon.

queues de mouton à l'oseille.

queues de mouton au Par-
mesan.

queues de mouton à la Sainte-
Menehould.

queues de veau en hâtereau.

queues de veau à la Sainte-
Menehould.

queues de veau à la Tartare.

Raton.

autre raton.

raton de mouton.

Riblette au lard.

Ris de veau.

ris de veau aux fines herbes.

ris de veau marinés frites.

Rissoles d'abricots.

rissoles de champignons &
mousserons.

rissoles de chocolat.

rissoles d'épinars.

rissoles glacées.

rissoles en gras.

rissoles en maigre.

rissoles de testine de veau.

Rissolettes.

Rognons de bœuf.

rognons de bœuf grillés.

rognons de bœuf à l'oignon.

rognons de bœuf à la poêle.

rognons de mouton à la bro-
che.

rognons de mouton aux con-
combres.

rognons de mouton glacés.
rognons de mouton grillés.
rognons de mouton marinés.
rognons de mouton en ra-

gout.

rognons de veau.

Rougets en marinade.

Saucisses aux choux.

saucisses à la marelote.

saucisses au Parmesan.

saucisses de perdrix.

saucisses de porc.

saucisses aux truffes.

saucisses de veau.

saucisses au vin de Cham-

pagne.

Saucissons de Boulogne.

saucissons royaux.

saucissons de sanglier.

Soles frites.

Tripes.

Turbot à la Sainte-Menehould.

Veau.

cervelle de veau en caisse.

cervelle de veau frite.

cervelle de veau à l'Italienne.

côtelettes de veau en papil-

lotes.

oreilles de veau en menus

droits.

oreilles de veau à la Ravigote.

tête de veau à l'Angloise.

HUILE : substance grasse, onctueuse & fluide ; qu'on tire, par expression, de diverses substances, comme des noix, des olives, des amandes, des noisettes, avelines, & d'un grand nombre de différentes graines, comme la navette, le colza, le che-nevi, la camomille, &c. Celle qu'on tire des oli-ves, par la première expression, sans se servir d'eau chaude, & qu'on appelle *huile vierge*, est la meilleure. L'huile de la seconde expression lui est inférieure en qualité : la moindre est celle de la troisième expression ; la plus nouvelle est la meilleure ; elle peut se conserver plus d'un an, si elle est dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés, & tenus fraîchement. On se sert aussi d'huile de noix ; mais elle n'a pas une saveur aussi agréable que celle d'olives, & échauffe beaucoup plus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'huile d'olives nouvelle, & de bonne qualité, est un assaisonnement adoucissant & fort sain, quand elle est froide ; mais celle qui a éprouvé l'action du feu, est devenue plus ou moins âcre, irritante, & capable de nuire : il y a aussi beaucoup de personnes dont l'estomac ne peut supporter l'huile, pour peu qu'elle soit chaude, & qu'elle empêche de digérer ;

en

en général, celles qui sont foibles, délicates, sédentaires, dont le corps n'est pas habitué à l'usage de l'huile chaude, doivent l'éviter.

Huile de Venus. Cette liqueur, qui eut une si grande réputation du vivant de son auteur, & à juste titre, est un mélange de graines aromatiques, comme le carvi, la coriandre, le *daucus Creticus*, la graine de persil. La juste combinaison de ces graines aromatiques, pour qu'une saveur ne prédomine pas, en fait le mérite particulier. Pour quatre pintes de cette liqueur, prenez une once de graine de carvi, autant de *daucus Creticus*, demi-once de coriandre, autant de graine de persil, deux gros de macis pilé avec quatre cloux de girofle. Pilez le tout; faites distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau: votre liqueur étant distillée, faites fondre dans une pinte d'eau quatre livres & demie de sucre, & faites infuser dans demi-septier d'eau bouillante, du safran environ demi-gros. Versez de cette teinture dans vos esprits unis à leur syrop, jusqu'à ce qu'elle ait la vraie couleur d'huile, sans plus ni moins; passez à la chausse d'une étoffe peu serrée, parce que cette liqueur étant grasse, elle ne passeroit pas, ou auroit le tems de s'évaporer par la longueur de celui qu'il lui faudroit pour passer.

HUITRE : poisson sans peau, écailles ni arrêtes, renfermé entre deux coquilles, où il se nourrit d'eau de mer, & de limon. Ce poisson passe pour être un aliment fort sain, & meilleur crud que cuit. On les mange pour l'ordinaire crues avec un peu de poivre. On les fait cuire dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & de pain rapé. On en met aussi sur le réchaud, avec une sauce au beurre & quelques legers assaisonnemens.

Huitres à la bonne femme. Faites-les blanchir dans leur eau; essuyez-les, & hachez bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crème, persil, ciboules, anchois hachés menu, poivre, sel, morceau de beurre frais; pilez bien le tout avec les

huitres ; liez de quelques jaunes d'œufs ; mettez de cette sauce dans les coquilles ; panez, mettez au four, & servez de belle couleur.

Huitres à la daube. Ouvrez-les ; assaisonnez de fines herbes, peu dans chaque huitre, poivre & vin blanc ; recouvrez de leurs écailles ; mettez sur le gril, passant la pelle rouge par-dessus ; dressez dans un plat découvert, & servez.

Huître à la minute. Mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, un bouquet garni, une cuillerée de coulis ; faites bouillir. Ouvrez des huitres ; mettez égoutter sur un tamis, un plat dessous, pour recevoir leur eau ; mettez cette eau dans la sauce, & faites réduire ; faites-y faire quelques tours aux huitres sans bouillir ; servez avec croûtons frits pour garniture.

Huitres au bon-homme. Faites blanchir à l'eau ; passez-les aux roux avec farine frite ; ajoutez-y persil & ciboules hachés, sel & poivre ; faites mitonner le tout avec un verre de vin blanc ; garnissez de tranches de citrons ou croûtons frits.

Huitres au Parmesan. Procédez d'abord comme pour les huitres en casserole. Ajoutez par-dessus du Parmesan rapé au lieu de beurre ; & finissez de même.

Huitres en casserole. Ouvrez des huitres ; graissez le fond d'un plat d'argent de bon beurre ; arrangez-y vos huitres ; mettez dessus poivre & persil haché, demi verre de vin de Champagne ; couvrez d'un lit mince de beurre frais pané ; couvrez d'un couvercle de tourtière, feu dessus & dessous ; faites prendre couleur ; dégraissez & nettoyez les bords du plat ; servez pour entremets.

Huitres en hachis. Prenez demi cent d'huitres ; mettez-les dans l'eau chaude : quand elle est prête à bouillir, retirez vos huitres, & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les égoutter, & n'en prenez que le tendre. Si vous employez tout, hachez à part le dur ; & ensuite hachez ensemble le tendre & le dur ; votre hachis n'en fera que mieux ; si vous y ajoutez de la

chair de carpe, passez sur le feu un bon morceau de beurre frais; avec persil, ciboules & champignons hachés; une pincée de farine; mouillez d'un demi-septier de vin blanc, & d'autant de bouillon maigre.

Huitres en paille, en hâtelettes. Blanchissez-les en deux eaux sans bouillir; faites égoutter; passez dans un quarteron de beurre, persil, ciboules & champignons hachés, pointe d'ail; faites-leur faire deux ou trois tours, sans bouillir; liez-les de jaunes d'œufs; embrochez; panez; faites griller, & servez à sec.

Huitres farcies. Faites une farce avec de la chair d'anguille, & une douzaine d'huitres blanchies; persil & ciboules; champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, bon beurre frais, pain trempé dans la crème; deux jaunes d'œufs, le tout haché & pilé ensuite au mortier; garnissez de cette farce le fond des coquilles, & y mettez une huitre en ragoût; recouvrez de la même farce, & frottez d'un œuf battu; mettez dessus du beurre fondu, panez de mie fine; mettez au four; servez chaud, & de belle couleur. Si c'est au gras, on fait une sauce au gras, & on se sert de ragoût d'huitres au gras; le reste est de même.

Huitres frites. Ouvrez les, & les faites bien égoutter sur un tamis; mettez les dans un plat avec du poivre, deux ciboules entières; feuille de laurier; basilic, champignons en tranches, cloux & jus de deux citrons; remuez de tems en tems. Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de sel, un œuf; battez bien le tout; que la pâte ne soit ni trop claire ni trop épaisse; mettez-y fondre un peu de beurre. Quand vous voudrez frire vos huitres, tirez-les de la marinade; essuyez-les, ayez du beurre affiné dans une poêle; trempez vos huitres une à une dans la pâte, & les mettez dans la friture chaude à propos; servez sur une serviette, avec persil frit: si on les veut frire au gras, on se sert de sain-doux.

Huitres grillées. Ouvrez & laissez dans les coquilles; mettez-y du beurre, poivre, persil haché, un

peu de rapure de pain; faites griller, & passez la pelle rouge par-dessus.

Huitres. (Petits pâtés d') Prenez autant d'huitres qu'il faut de petits pâtés; faites ensuite un hachis de laitances & de chair de carpe, tanche, brochet & anguille; assaisonnez de sel, poivre, clou & vin blanc; enveloppez-en vos huitres, & mettez-en une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais; faites cuire au four, & servez chaud.

Huitres. (Potage d') Passez des huitres avec bon beurre, champignons en dés, & farine; faites cuire le tout dans une purée claire, sel & poivre; mitonnez des croûtes avec bouillon de poisson; mettez dessus vos huitres & champignons, avec du jus de champignons; servez.

Huitres (Ragoût d') au gras. Mettez-les dans une casserole avec leur eau; faites-les seulement dégourdir; nettoyez-les, & mettez sur une assiette. Passez des champignons & truffes au lard fondu; mouillez de jus, & liez avec un coulis de veau & de jambon. Lorsque la sauce est faite, mettez-y vos huitres, pour chauffer sans bouillir: ce ragoût sert pour des entrées grasses.

Huitres (Ragoût d') au maigre. La seule différence de l'apprêt consiste à mouiller le ragoût fait au beurre avec bouillon de poisson, & lié d'un coulis d'écrevisses: il sert pour les entrées maigres, l'un & l'autre se servent seuls pour entremets.

Huitres sautées. On les met sur le gril dans leurs coquilles, feu dessous, & la pelle rouge par-dessus. Quand elles s'ouvrent, elles sont cuites.

Huitres. (Tourte d') Faites faire à vos huitres deux ou trois tours sur le feu; retirez-les; essuyez & mettez sur une assiette; faites fondre du beurre dans une casserole; mettez-y une pincée de farine; remuez jusqu'à ce qu'elle ait belle couleur; mettez des petits champignons & mousserons, sel, poivre & bouquet: quand le ragoût est cuit, dégraissez; faites faire aux huitres un bouillon seulement; liez le ragoût d'un

per de coulis au roux ; laiff-z refroidir enfuite. Fon-
cez une tourtiere d'une abaiffe de pâte feuilletée ; met-
tez-y le ragoût ; mouill-z & roudiez la feconde abaiffe ;
dor-z la tourte d'un œuf battu ; mettez au four : fi
el e eft trop falée, jettez-y un coulis léger ; & fervez
chaud.

OBSERVATION MEDECINALE.

Les huîtres fraîches, & de bonne qualité, sont un aliment savoureux, facile à digérer, & sain; la salure de leur eau en accélère encore la digestion; elles sont légèrement fondantes, laxatives, propres à purifier la masse des humeurs: malgré ces bonnes qualités, il faut que chacun examine si son tempérament & son estomac s'en accommodent, & tout le monde doit éviter d'en manger avec excès. On voit souvent des maladies aiguës & chroniques, qui doivent leur origine à la quantité extrême d'huîtres mangées pour satisfaire son goût, ou gagner un pari.



— [J A M] —

JAMBON : cuisse ou épaule de porc ou de sanglier.
Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

Jambon à la braise. Otez la couenne ; parez-le en dessous , & faites dessaler ; ficellez & mettez dans une marmite foncée de bardes de lard & tranches de bœuf , toutes sortes de fines herbes , racines & assaisonnement convenable sans sel ; faites cuire le maigre en dessous , le vaiss au bien couvert & luté avec de la pâte , petit feu dessus & dessous , pendant dix à douze heures ; laissez refroidir dans sa sauce ; retirez & ôtez la ficelle ; mettez le dans une tourtière ; parez-le de fine chapelure ; faites prendre couleur avec la pelle rouge ; servez garni de persil frit. On peut le servir chaud pour entrée , avec un ragoût de ris de veau ou d'écrevisse , ou sauce à la carpe.

Jambon à la broche. Ôtez-en la peau, parez-le; faites dessaler à l'eau rède, & tremper ensuite dans un plat, dix à douze herbes, avec une bouteille de vin d'Espagne; enveloppez-le de papier, & le mettez à la broche; mettez le vin d'Espagne où il a trempé, dans la lèche-frite; arrosez-le pendant qu'il cuit: étant cuit, panez-le avec de la mie fine & persil haché; faites-lui prendre belle couleur à la broche; laissez refroidir, & servez sur une serviette garnie de persil verd.

Jambon à l'Allemande. Coupez des tranches de jambon crud le plus minces qu'il se pourra; passez au beurre des tranches de mie de pain, foncez un plat de lard rapé, mie de pain fine, fines herbes, champignons & truffes hachés fin, un lit de jambon, & ainsi de suite par lit, finissant par le jambon; saupoudrez de mie de pain; mettez au four, pendant environ deux heures. Servez chaudement.

Jambon. (Coutis de) Prenez moitié de veau & jambon par tranches; faites cuire dans une casserole; ajoutez des croûtes sèches, ciboules, persil, basilic, girofle & bon bouillon bien assaisonné. Le tout étant cuit & de bon goût, & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

Jambon cuit sans feu & sans eau. Parez un jambon & le nettoyez bien; levez-en la peau; mettez sur une nappe du thym, du basilic, du laurier; placez-y votre jambon sur le côté gras; assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez-y du girofle & du poivre; enveloppez-le bien de la nappe, & l'arrosez de quelques verres d'eau-de-vie; mettez sur cette nappe une toile cirée; ficellez du foin & en liez votre paquet bien ferré; enterrez-le dans le fumier de cheval, pendant quarante heures: il faut qu'il soit au milieu d'un massif de fumier de quatre pieds cubes; retirez-le ensuite, & servez comme un jambon à l'ordinaire. On peut encore le servir de même sans ôter la peau. Le jambon se sert aussi sur le pied de petit salé, avec saucissons & langues fourrées.

Jambon. (Essence de) Prenez des tranches de jambon crud bien minces ; battez-les ; garnissez-en une casserole , & mettez suer ; quand elles sont attachées , mettez-y un peu de lard fondu ; poudrez d'une pincée de farine ; remuez bien , & mouillez d'un jus de veau ; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & fines herbes , d'un clou de girofle , tranches de citron , champignons hachés & truffes , croûtes & filet de vinaigre , le tout cuit. Passez-le à l'étamine , & gardez pour employer aux choses où il entre du jambon. Quelques personnes ajoutent une gousse d'ail.

Jambon (Essence de) liée. Otez le gras du jambon ; coupez-le par tranches , & le battez ; foncez-en une casserole avec tranches d'oignons , carottes & panais ; faites suer le tout à petit feu , poudrez d'un peu de farine : quand elles s'attachent , remuez & mouillez de moitié jus de veau & bouillon ; assaisonnez de quelques champignons , truffes & mousserons , de deux ou trois cloux , basilic , ciboules & persil hachés : ajoutez quelques croûtes de pain , selon la quantité que vous voudrez d'essence : laissez mijonner environ trois quarts d'heure ; passez à l'étamine , & employez où il faudra.

Jambons. (Manière d'accommoder les) Faites une saumure avec du sel & du salpêtre , & toutes sortes d'herbes odoriférantes , comme thym , laurier , basilic , baume , marjolaine , sarriette , genièvre ; mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laissez infuser le tout vingt-quatre heures ; passez à clair , & y mettez tremper vos jambons , pendant quinze jours ; faites-les égoutter ; essuyez-les & les mettez fumer à la cheminée.

Jambons. (Manière de conserver les) Prenez du poivre noir & de la cendre , selon la quantité de jambons que vous aurez ; faites-en une pâte dont vous enduirez les crevasses qui s'y feront ; cela empêche les mites de s'y mettre ; pendez-les en un lieu sec. Si vous en portez en campagne , encaissez-les avec des cou-

peaux du dedans de vieux tonneaux , & du foin pour les affujettir.

Jambons. (Maniere de faire cuire les) Nettoyez-les sans intéresser la couenne ; faites-les dessaler plus ou moins de tems , suivant qu'ils seront plus vieux ou plus nouveaux ; enveloppez-les dans un torchon blanc ; mettez-les dans une marmite avec deux pintes d'eau & autant de vin rouge plus ou moins , racines , oignons , gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire pendant cinq à six heures , à petit feu ; laissez-le refroidir dans son bouillon ; retirez-le , & ôtez légèrement la couenne , sans toucher à la graisse sur laquelle vous mettez du persil haché avec un peu de poivre & de la chapelure de pain ; passez dessus la pelle rouge , pour faire prendre la chapelure , & belle couleur au jambon ; servez froid sur une assiette pour entremets.

Jambons (Maniere de faire les) de Bayonne. Attendez sept ou huit jours que le jambon soit gluant avant de le saler ; lavez-le & le pelez ; prenez autant d'onces de sel qu'il pèse de livres , & autant de salpêtre que de sel ; pilez-les bien ; assaisonnez-en votre jambon que vous placerez sur une planche en pente , une terrine dessous pour recevoir ce qui en dégoutte ; humectez en le jambon chaque jour avec un linge : quand il aura bien pris sa saumure , il faut l'essuyer & l'enduire de lie. Quand cette lie est sèche , mettez le jambon à la cheminée ; faites-le fumer à la fumée de genièvre trois ou quatre fois par jour , l'espace d'une heure , pendant cinq à six jours ; & quand il est sec & bien parfumé , mettez-le dans la cendre pour le conserver.

Jambons (Maniere de faire les) de Mayence. Salez-les avec du salpêtre pur , & les mettez pendant huit jours , sous un pressoir à linge ; trempez-les ensuite dans de l'esprit-de-vin , où l'on aura mis infuser des baies de genièvre pilées , & faites-les fumer à la fumée du bois de genièvre.

Jambon (Pâté de) chaud. Prenez un petit jambon de Mayence ; faites le défilaler ; parez & l'appêtez comme le précédent ; dégraissez-le pendant qu'il est chaud , & servez dedans une sauce piquante.

Jambon (Pâté de) froid. Otez la peau , & parez le jambon ; coupez le bout & le défossez ; faites une abaisse de pâte bise ; foncez-la de lard haché pilé ; mettez dessus votre jambon avec du laurier , quelques tranches de citron , fines herbes & épices ; recouvrez de bardes de lard & d'une seconde abaisse ; façonnez , dorez & mettez au four , pendant dix ou douze heures ; servez froid.

Jambon de poisson. Faites un hachis avec chair de carpe , tronçons d'anguilles , tranches de saumon frais , & laitances de carpes ; pilez le tout dans un mortier , avec sel , poivre , muscade , fines herbes & beurre frais ; arrangez ce hachis en forme de jambon , sur des peaux de carpes ; enveloppez le tout dans un linge propre , bien cousu ; faites cuire au court-bouillon avec vin blanc , ou moitié vin & eau , girofle , poivre & laurier ; laissez-le refroidir dans son bouillon ; servez-le avec du laurier dessus , & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme le jambon. On peut imiter de même des éclanches ou épaules , des poulets & pigeons.

Jambon. (Rôties de) Prenez des tranches de pain , comme si vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; faites des tranches de jambon de même grandeur ; battez-les , & les mettez dans une casserole , vos rôties par-dessus ; faites-les suer couvertes , & à petit feu ; lorsqu'elles s'attacheront , tirez les rôties ; arrangez-les sur un plat , & par-dessus , les tranches de jambon ; mouillez le gratin , qui est au fond de la casserole , d'un peu de jus de veau , & le faites détacher sur le feu ; mettez-y un peu de poivre , avec une pointe de vinaigre ; & servez ce jus sur les rôties.

Jambon. (Sauce au) Prenez trois ou quatre tran-

ches de jambon & les faites suer. Quand elles s'attachent, saupoudrez d'un peu de farine, en remuant toujours; mouillez de jus; mettez un bouquet & du poivre. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis; que la sauce ait de la pointe, & soit de bon goût; passez au tamis, & servez-vous-en pour toute sorte de rôtis de viande blanche.

Jambon au vin de Champagne. Procédez comme pour le précédent. Lorsqu'il aura sué, pendant deux heures sur la cendre chaude, ajoutez à sa braïse une bouteille de vin de Champagne; continuez de faire cuire à très-petit feu; dépecez, & servez avec une sauce au vin de Champagne.

JARRET DE VEAU: s'emploie dans les bouillons; on l'accorde aussi de la manière qui suit.

Jarret de veau à la boîteuse. Faites-le blanchir & cuire dans un bouillon bien assaisonné; dressez-le ensuite dans un plat, de sorte que la chair couvre le fond; mettez d'un côté du plat un ragoût d'épinars à la Chirac, tel que ci-après. Choisissez les épinars nouveaux; laissez-y les queues; faites-les blanchir, & les passez, sans les hacher, au beurre fin; le surplus, comme aux ragoûts d'épinars. Mettez de l'autre côté du plat, des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, avec une sauce au beurre par-dessus, sans couvrir le jarret.

JASMIN: arbrisseau farmenteux, qui fleurit depuis le mois de Juin jusqu'en Octobre; ses fleurs sont un tuyau découpé en cinq pièces, blanche & d'une odeur si suave, mais si volatile, qu'on a cherché à fixer cette odeur, sans en avoir trouvé le moyen, pour peu que les substances, qui en sont imprégnées soient exposées à l'air extérieur. C'est cette odeur si suave, qui a engagé les parfumeurs, les distillateurs, les officiers à chercher à la fixer, ou à en parfumer quelques substances comestibles ou autres.

Jasmin au sec. Prenez des bouquets de jasmin, dont les fleurs soient fraîches, blanches & bien épanouies. Coupez la moitié des queues; attachez ensemble plu-

fleurs branches ; trempez-les dans le sucre au petit lissé ; laissez égoutter ; poudrez-les de sucre fin ; faites sécher à l'étuve , & mettez proprement dans des boîtes.

Jasmin. (Biscuits de) Battez bien ensemble une cuillerée de marmelade de jasmin , demi-livre de sucre en poudre , quatre jaunes d'œufs frais ; fouettez six blancs en neige , & les mêlez avec le reste , un quarteron de fine fleur de froment , que vous ferez passer au tamis , pour la distribuer plus également dans votre pâte ; dressez dans les moules , & faites cuire à feu modéré , comme tous les biscuits ; glacez-les d'une glace blanche.

Jasmin. (Candi de) Epluchez des fleurs ; faites-les cuire au sucre à la grande plume ; mettez dans les moules à candi , & y versez du sucre cuit à soufflé , à moitié froid ; mettez à l'étuve , à une chaleur modérée ; quand le sucre formera le diamant , votre fleur sera à son point. (Voyez Cannelle , Fenouil.)

Jasmin confit. Prenez des fleurs bien fraîches & bien épanouies ; ayez du sucre cuit au grand lissé ; tirez le du feu ; mettez-y les fleurs , & les y laissez vingt-quatre heures ; après quoi donnez leur quelques bouillons dans ce même sucre , jusqu'à ce qu'il soit à la petite plume. Empotez , quand il sera refroidi.

Jasmin confit. (Autre) Pilez & passez des fleurs de jasmin au tamis ; délayez-les dans du sucre à la grande plume ; il faut livre de sucre pour livre de fleurs épluchées.

Jasmin. (Conserve de) Pilez & passez au tamis comme les précédentes ; mettez dans le sucre à la grande plume à demi froid , demi-quarteron de fleurs pour livre de sucre ; dressez dans des moules ; laissez refroidir ; coupez en tablettes , & ferrez pour le besoin.

Jasmin. (Dragées de) Ayez de la gomme adraganth dissoute & un peu épaisse ; mettez-y de la marmelade de jasmin , poudre d'iris de Florence & de sucre rapé jusqu'à ce que mêlant tout , il s'en forme une pâte maniable ; roulez-la ensuite sur une table

avec du sucre en poudre ; coupez-en en petits morceaux de la grosseur d'un pois ; faites sécher à l'étuve ; & après quelques jours, finissez-les comme les autres dragées.

Jasmin en chemise. Trempez les fleurs dans l'œuf fouetté en neige ; poudrez par-tout de sucre fin, & faites sécher à l'étuve.

Jasmin. (Gâteau de) Délayez un peu de sucre fin avec du blanc d'œuf, sans être trop liquide. Laissez-le sur l'assiette où vous l'aurez délayé. Faites un moule de la grandeur que vous voudrez donner à votre gâteau. Ce moule sera de papier. Pour un quarteron de fleurs de jasmin épluchées, faites cuire trois quarterons de sucre à la grande plume. Mettez y vos fleurs. Travaillez le tout sur le feu ; & quand le mélange commence à monter, mettez-y ce blanc d'œuf sucré. Versez le tout dans le moule ; & tenez dessus, mais à quelque distance, le cul de la poêle encore chaude.

Jasmin. (Glace de) Pilez une poignée de fleurs ; mettez les dans une pinte d'eau avec demi-livre de sucre ; mêlez bien le tout. Le sucre étant fondu, passez à travers un linge serré. Faites prendre à la salbotière.

Jasmin. (Marmelade de) Faites cuire du sucre à la grande plume : étant à moitié chaud, délayez-y du jasmin pilé & passé au tamis ; livre & demie de sucre pour livre de fleurs.

Jasmin. (Pastilles de) Faites infuser du jasmin à l'étuve ; passez cette infusion en la pressant. Faites-y dissoudre de la gomme adraganth ; mettez au mortier avec sucre fin. Pilez ensemble, & y mettez du sucre, jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable, dont on fait des pastilles, telles qu'on veut. Hors de la saison, on peut se servir de fleurs de jasmin conservées au sucre.

Jasmin. (Pâte de) Pilez & passez du jasmin au tamis ; délayez-le peu-à-peu dans du sucre cuit à la grande plume. Mettez ensuite dans des moules,

& faites sécher à l'étuve ; demi-livre de sucre pour deux onces de fleurs épluchées.

Jasmin. (*Syrop de*) Sur un quarteron de fleurs épluchées , versez un demi-septier d'eau bouillante ; faites infuser à chaud , pendant douze heures , le vase couvert. Passez avec expression , & mettez dans le sucre cuit à cassé. Faites bouillir à petit feu , jusqu'à ce qu'il soit à la cuisson de perlé. Il faut deux livres & demie de sucre , pour un quarteron de fleurs ; & le tout doit produire une bonne pinte de syrop , étant fini.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fleurs de jasmin sont béchiques ; & les feuilles mises en cataplasme , amollissent , à ce qu'on prétend , les tumeurs squirrheuses.

JONQUILLE : plante bulbeuse , dont la tige , la feuille & les fleurs ressemblent beaucoup à celles du narcisse , mais d'une odeur plus forte , plus pénétrante , quoiqué très-suave. Cette fleur est encore du ressort du parfumeur , du distillateur , du confiseur , & de l'officier. C'est , comme employée pour aliment , que nous la regardons ; & c'est à ce titre que nous allons donner les diverses préparations dont elle est susceptible.

Jonquille au candi. (*Voyez Jasmin.*)

Jonquille. (*Conserve de*) *Voyez Jasmin.*

Jonquille. (*Essence de*) Ayez une grande bouteille à ratafia , à gouleau évasé. Ayez du sucre rapé une livre & demie , & demi-livre de fleurs de jonquilles épluchées. Faites un lit de sucre au fond de la bouteille , & ensuite un lit de fleurs ; & ainsi de suite , jusqu'à ce que tout soit employé. Couvrez bien votre bouteille ; mettez macérer à froid , à la cave , pendant deux jours ; & ensuite autant de tems , à une chaleur douce , à l'étuve. Faites égoutter ensuite ces fleurs macérées sur un tamis. Ce qui en sortira , sera l'essence de jonquille , dont vous vous servirez pour donner cette odeur aux choses auxquelles vous voudrez l'employer.

Jonquille. (Gâteau de) Voyez Jasmin.

Jonquille. (Glace de) Voyez Jasmin.

Jonquilles naturelles au sec. Voyez Jasmin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur est, par son parfum, nerveuse, calmante; mais il y a des personnes qui ne supportent pas son odeur; & ce sont sur-tout celles qui n'ont pas l'habitude des odeurs, ou qui sont foibles, soit par tempérament, soit à la suite des violentes maladies.

JULIENNE : espece de potage nourri, qu'on peut faire avec poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes qu'on fait blanchir, & qu'on empote avec de bon bouillon, fines herbes & racines, dont on garnit le potage avec des sommités ou pointes d'asperges. Le potage ne peut être que très-nourrissant.

JUS : substance liquide qu'on tire des viandes de boucherie, volaille, poisson, ou autres substances, par la coction ou par expression, ou enfin par infusion. Elle doit avoir des propriétés différentes, selon la qualité des substances dont elle est exprimée. On sert de jus, dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera aux articles des diverses substances qu'on emploie le plus à ces sortes de choses la maniere d'en tirer le jus.

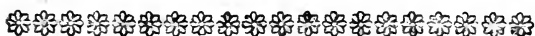
Jus au caramel. Mettez dans une casserole un morceau de sucre avec de l'eau, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit de la couleur dont vous voulez votre jus; mettez-y un peu d'eau, & vous avez du jus dans un moment. On ne s'en sert guères, que dans un besoin pressant, & où l'on ne peut mieux faire, le goût n'en étant pas agréable.

Jus sans viande. Quand on se trouve trop pressé pour faire mieux, on prend de bon bouillon qu'on fait réduire sur le feu, & attacher comme le jus ordinaire; & pour qu'il ne soit pas trop âcre, on y met un peu de lard fondu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les jus de viandes participent des qualités des animaux qui les ont fournies , & ces qualités ont été exposées sous les noms de ces animaux ; mais on doit regarder les jus de viandes , en général , comme très-nourrissans , sur-tout celui du bœuf ; celui du mouton , comme rafraîchissant & adoucissant ; & celui de jambon , comme fort échauffant. Les personnes qui sont délicates , sensibles , auxquelles toutes les qualités dominantes à un certain point , nuisent le plus souvent , ne doivent pas faire un usage fréquent des jus de viandes , soit seuls , soit en assaisonnement avec des légumes , ou d'autres viandes ; leur digestion en seroit retardée , & communément deviendroit mauvaise.

Les jus des plantes ou suc de racine sont plus sains ; mais ils sont capables de nuire aux mêmes sujets , en irritant , échauffant ou rafraîchissant trop.



[L A I]

LAIT : substance liquide , blanche , mêlée de parties grasses & de *serum* , qu'on tire par expression ou par succion des mammelles des animaux quadrupèdes , & de la femme. Celui dont on fait le plus d'usage , est le lait de vache ; en cuisine , on n'en emploie pas d'autre.

Potage au lait. Faites bouillir du lait avec du sucre & du sel , un peu de cannelle , quelques cloux. Quand il aura bouilli , délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait , & mêlez-les avec une cuiller , en tournant jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé , pour que le potage ne tourne pas ; & dressez dessus du biscuit ou tranches de pain blanc très-minces.

Lait caillé & tremblant. Vous prendrez une chopine de bon lait , & gros comme un pois de pré-

sure que vous délayerez dans une cuillerée de votre lait : vous y jetterez une goutte d'eau de fleurs d'orange , & du sucre à discrétion ; vous mêlerez le tout ensemble , & vous poserez votre compôtier sur de la cendre ; vous le ferez ensuite rafraîchir dans le même compôtier , sur de la glace pilée ; & vous le servirez.

Lait cuit. Faites bouillir trois demi-septiers de lait ; mettez y le quart de crème , & faites réduire le tout à la moitié ; mettez-y un peu de sucre & une pincée de sel ; dressez-le dans une porcelaine , & servez-le.

Lait épais. Prenez du fromage en présure : étant égoutté , passez-le par un tamis , en le frottant avec le dos d'une cuiller ; vous le délayerez avec de la crème douce , & du bon lait , autant qu'il le faudra , pour qu'il devienne un peu clair ; mettez-y du sucre en poudre , & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; vous le dresserez ensuite sur une porcelaine , & vous le servirez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lait est un aliment nourrissant & sain , que les plus foibles estomacs digerent , & qui suffit pour soutenir des gens qui font peu d'exercice , & ne peuvent manger autre chose. Mais il y a un très-grand nombre de personnes adultes , auxquelles cet aliment est nuisible , & qui ne le digerent pas ; le plus souvent on en ignore la cause. Ainsi la prudence demande que l'on s'abstienne du laitage , quand on en a été incommodé plusieurs fois de suite ; car , pour l'ordinaire , il ne convient pas , lorsqu'on est sujet aux indigestions , aux dévoiements bilieux , aux rapports âcres & amers , à l'ardeur d'estomac , aux longues & mauvaises digestions. Quand on est d'un bon tempérament , on peut manger ce que l'on veut avec le lait ; mais si on est délicat , ou qu'on ait un estomac foible , on évitera de manger , avec le laitage , des alimens fort acides , soit fruits crus ou cuits , soit légumes & tous

tous les mets où il entre beaucoup d'acides & d'épices.

LAITANCES: c'est, dans les poissons mâles, l'organe qui féconde les œufs des femelles de leur espèce. C'est un manger fort délicat.

Laitances frites. Faites-les mariner avec sel, poivre, vinaigre & eau; essuyez-les; farinez; faites frire, & servez garnies de persil frit.

Laitances (Ragoût de) au blanc, en maigre. Mettez dans une casserole beurre, oignons par tranches, carpes en tronçons; faites suer, sans attacher; mettez-y de bon bouillon maigre, beurre frais, bouquet de persil, ciboules, cloux, pointe d'ail; faites bouillir une heure; passez cette sauce au tamis, & mettez-y cuire les laitances. Il ne faut qu'un quart d'heure. Quand la sauce est réduite, courte & de bon goût, liez-la avec crème & jaunes d'œufs, jus de citron. Servez pour entremets.

Laitances. (Ragoût gras de) Faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; passez avec lard fondu, petits champignons, mousserons, truffes coupées, bouquet, poivre & sel; mouillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu; dégraissez, liez d'un coulis de veau & jambon; mettez-y vos laitances; laissez mitonner. On le sert seul pour entremets, ou pour des entrées aux laitances de carpes en gras.

Laitances. (Ragoût en maigre de) Faites-les blanchir; faites roussir un peu de farine avec petits champignons & truffes; passez le tout ensemble, & mouillez d'un peu de bouillon de poisson; ajoutez bouquet, sel & poivre; laissez mitonner à petit feu; dégraissez; mettez vos laitances; faites mitonner; achevez de lier d'un coulis d'écrevisses ou autre. Il se sert seul, comme dessus, pour entremets ou pour des entrées en maigre.

Laitances. (Tourte de) Faites une abaisse de feuilletage; foncez-en une tourtière, & mettez dedans un ragoût de laitances; couvrez d'une autre abaisse; faites une bordure; dorez & mettez au four. Quand elle est cuite, découvrez-la &, y ajoutez un peu de coulis; recouvrez, & servez.

Les laitances sont un manger délicat & recherché, adoucissant & nourrissant : malgré cela, nous conseillons à ceux qui ont l'estomac foible, qui digèrent avec peine, que les substances grasses incommodent, de n'en pas manger beaucoup ; elles retarderoient leur digestion ou la rendroient mauvaise, parce qu'elles émoussent les sucs digestifs, comme les corps gras.

LAITUE : plante potagere. Il en est de plusieurs especes ; on les sert en salades. Telles sont la petite laitue, qui ne fait, pour ainsi dire, que commencer à lever ; la laitue pommée, la romaine, & la crépée. Les laitues sont rafraîchissantes, humectantes ; elles calment l'âcreté des humeurs.

Laitues farcies à la dame Simone. Faites-les blanchir un moment ; égouttez, dépliez les feuilles, sans, qu'elles quittent le tronc, jusqu'à ce que vous soyez parvenu au petit cœur ; ôtez-le, & à sa place mettez-y un morceau d'une farce fine de volaille ; ficellez vos laitues ; coupez par tranches deux livres de rouelle de veau ; foncez-en une casserole avec des bardes de lard, tranches d'oignons ; faites suer sur le feu ; mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher, remuez avec une cuiller sur le fourneau, pour que cela roussisse un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon, avec sel, poivre, cloux, laurier, basilic, persil & ciboules entieres. Arrangez vos laitues farcies dans une marmite ; mettez-y cette braîse ; mouillez & faites cuire. Si vous les voulez servir au blanc, tirez de la marmite ; ôtez les ficelles ; égouttez ; mettez dans une casserole avec un coulis blanc, & y faites mitonner vos laitues. Dans l'une ou l'autre maniere, dressez proprement, & servez chaud.

Laitues farcies, frites. Procédez comme dessus ; égouttez ensuite vos laitues ; battez quelques œufs en omelette ; trempez y vos laitues une à une ; panez-les, & faites frire au sain-doux de belle couleur ; servez sur une serviette, garnies de persil frit. Elles servent pour garnitures de grosses entrées.

Laitues farcies au roux. Comme les précédentes ; mais au lieu d'un coulis blanc , on les sert avec une essence de jambon. On peut encore les servir avec un ragoût de champignons , de truffes , ou de mousserons. On s'en sert pour garnir des potages de santé. Alors , au lieu de les faire cuire à la braïse , on les fait cuire dans du bouillon bien nourri.

Laitues (Ragoût de) en gras. Prenez des cœurs de laitue pommée : faites blanchir un moment à l'eau bouillante , & les mettez à l'eau traïche ; égouttez bien , & mettez cuire dans une braïse. Faites égoutter ; coupez-les en dés , & les mettez dans une casserole , avec de l'essence de jambon & un coulis clair ; laissez mitonner ; assaisonnez de bon goût. On les sert avec une éclanche , des filets , des fricandeaux , perdrix , poulardes , poulets , canards à la braïse , comme les autres ragoûts de légumes , & toujours sous les viandes.

Laitues (Ragoût de) en maigre. Faites-les cuire à l'eau blanche , & y faites la sauce suivante. Prenez du beurre fin , un peu de farine , sel , poivre & muscade ; mouillez d'un peu de vinaigre & d'eau ; ajoutez du coulis d'écrevisses , ou autre coulis maigre : tirez vos laitues ; égouttez & les mettez dans cette sauce : faites chauffer jusqu'à ce que le ragoût soit lié , & servez.

Laitues (Ragoût de montans de) Mettez dans une marmite de l'eau à moitié , avec du beurre manié de farine , quelques bardes de lard , oignons piqués de cloux & de sel. Lorsque cela bout , mettez-y vos laitues ; retirez-les à demi-cuites , & les mettez à la casserole , avec un coulis clair de veau & de jambon ; faites mitonner ; & ensuite , à feu peu vif , faites réduire ; & lorsqu'il sera à propos , mettez-y du beurre manié de farine , de la grosseur d'une noix ; assaisonnez de bon goût , sans laisser trop lier.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La laitue crue , ou en salade , est rafraîchissante ; calmante , apéritive , assez nourrissante ; mais elle demande un bon estomac ; & quand on ne peut

pas se rendre ce temoignage , ou qu'on mene une vie appliquée , sédentaire , il faut s'en priver : elle ne produiroit que des suc's grossiers , & rendroit les digestions des autres alimens imparfaites. La laitue cuite est moins rafraîchissante que la crue ; mais outre qu'elle possède encore un peu de cette qualité , elle adoucit , calme , nourrit , se digere assez facilement : elle convient aux personnes sujettes aux irritations & ardeurs de l'estomac & des intestins ; mais il faut qu'il y entre peu de beurre & de jus.

LAMPROIE : poisson. On en distingue de deux especes ; celle de rivière , & celle de mer : toutes deux ressemblent à une grosse anguille. Dans le printems , elles sont tendres , délicates & de bon goût ; en toute autre saison , elles sont insipides dures & coriaces.

Lamproie à la sauce douce. Faites cuire dans une sauce pareille à celle ci-dessous , & servez avec un jus de citron , ou ajoutez-y le sang ; faites faire un bouillon , pour lier la sauce ; & servez garni de persil frit.

Lamproie à la sauce rousse. Coupez-la par tronçons ; mettez du beurre , persil , ciboules & fines herbes hachées , sel & poivre avec les tronçons dans une casserole ; remuez bien le tout ; panez & faites griller à petit feu ; servez avec une sauce rousse , que vous faites avec farine frite , ciboules , persil & champignons hachés , quelques capres , un anchois , poivre & sel ; mouillez de bouillon de poisson ; liez d'un coulis d'écrevisses ou autres , & servez dans cette sauce des tronçons grillés.

Lamproie aux champignons. Mettez des champignons dans une casserole , avec beurre , bouquet , persil , ciboules , gouffe d'ail , cloux , thym , laurier , basilic , une lamproie coupée par tronçons , une pincée de farine , une chopine de vin rouge , sel & gros poivre ; faites réduire à courte sauce ; mettez-y le sang de la lamproie qu'il faut saigner avant ; faites lier ; servez avec un jus de citron , garnie de croûtons frits.

Lamproie frite. Faites-la mariner ; poudrez de farine , & faites frire au beurre affiné.

Lamproie grillée, à l'huile. Faites griller ; mettez huile , vinaigre , sel & gros poivre , moutarde fine , un anchois , capres hachées & un peu de persil ; battez le tout ; mettez cette sauce dans une saucière sur un plat , & autour les tronçons de lamproie. On la sert aussi grillée à sec.

Lamproie grillée, avec une sauce douce. Faites une sauce avec du vinaigre ou du vin , un morceau de sucre , cannelle en bâton , une feuille de laurier : faites bouillir le tout ; retirez la cannelle & le laurier , & servez comme la précédente.

Lamproie. (Ragoût de) Saignez-la , gardez le sang ; faites-la dégorger dans l'eau chaude ; coupez & passez les tronçons au roux , avec beurre , farine frite , vin blanc , sel , poivre , muscade , bouquet de fines herbes , laurier ; laissez cuire ; mettez le sang pour lier , & quelques capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La lamproie jeune , tendre , & tirée , au printems , d'eaux pures & vives , est un manger savoureux , délicat & fort recherché. Les bons estomacs ; les gens , qui font de l'exercice , la digerent bien , & elle devient nourrissante pour eux ; mais sa graisse la rend indigeste pour les estomacs foibles , les gens qui menent une vie sédentaire. Ils feront bien de s'en abstenir , quoique la maniere de la préparer corrige en partie les qualités nuisibles.

LANGOUSTE : écrevisse de mer , qui a les mêmes propriétés que celles de rivière , & qui est susceptible des mêmes apprêts.

Langoustes à la sauce blanche. Faites-les cuire , & les passez au beurre blanc , avec persil haché , bouillon de poisson , de la purée aux pois , sel & poivre ; laissez mitonner , & liez la sauce avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus ; ou mettez-y un coulis de champignons.

Langoustes au court-bouillon ; (voyez Carpe ,) & servez garnies de pates de langoustes marinées avec persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La langouste a la chair savoureuse , mais de disj

ficile digestion , & échauffante ; elle approche de celle de l'écreviffe , & est un peu plus délicate ; elle ne convient qu'aux personnes qui ont un bon estomac.

LANGUE : partie qui , dans les quadrupedes , leur sert principalement à faire passer sous les dents les alimens dont ils se nourrissent , & à faciliter la déglutition de ces alimens & de l'eau qu'ils boivent. Cette partie , pour l'ordinaire , est de bon goût , & est susceptible de beaucoup d'apprêts. Nous donnerons ici les principaux.

Langue de bœuf à la braïse. Prenez des langues , & les mettez sur la braïse ou à l'eau bouillante , pour les peler plus facilement ; lardez-les de gros lard , & de lardons de jambon crud ; faites cuire à une bonne braïse feu dessus & dessous , pendant environ dix heures ; égouttez-les ensuite ; dégraissez-les bien , & servez par-dessus un bon coulis de champignons , ou ragoût de champignons , truffes , morilles & mouffurons assaisonnés de bon goût , avec un jus de citron ou d'orange. Vous pourrez aussi garnir ou de tranches de langues , ou de fricandeaux , ou de quelques marinades , de côtelettes de veau , ou de poulets , ou simplement de persil frit. On peut faire de même pour les langues de veau & de cochon , ou les farcir sans les larder , & les servir avec le même ragoût.

Langue de bœuf à la braïse en miroton. Faites cuire à très-petit feu , avec sel , poivre , bouquet , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , cloux , oignons , racines , & du bouillon , ce qu'il en faut pour mouiller la langue : étant cuite , ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches ; dressez sur un plat , & faites bouillir doucement dans la sauce suivante. Mettez dans une casserole de l'échalote & un peu d'ail écrasés ensemble , une cuillerée de bouillon , deux de coulis , sel & poivre ; faites faire un bouillon à cette sauce ; passez-la dans un tamis ; ajoutez-y un filet de vinaigre.

Langue de bœuf à la broche. Faites cuire comme celle à la braïse en miroton ; ôtez-en la peau ; piquez-la de menu lard , & la mettez à la broche. Quand elle sera de belle couleur , servez-la avec

la même qu'au susdit article. On peut la servir aussi avec un ragoût de champignons. Les langues de veau & de cochon, à la broche, s'apprêtent & se servent de même.

Langues de bœuf aux concombres. Faites-les blanchir & cuire à la braise, comme ci-dessus; ôtez la peau, & laissez refroidir; faites un ragoût de concombres. (Voyez *Concombres*.) Mettez la moitié de ce ragoût dans un plat; coupez votre langue par tranches, que vous arrangez dessus; faites-leur prendre le goût de ce ragoût; & pour servir, mettez par-dessus la moitié du ragoût qui reste. La langue de veau, qu'on sert avec une sauce hachée, se cuit de même.

Langue de bœuf au Parmesan. Faites-la dégorger & blanchir, & cuire ensuite dans du bouillon bien assaisonné. Etant cuite, ôtez-en la peau; coupez-la par tranches, & la mettez dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez la moitié de cette sauce dans un plat; rapez dessus du Parmesan, & y mettez vos tranches de langue; mettez par-dessus le reste de la sauce; couvrez d'autre Parmesan rapé; faites glacer au four, ou sur un couvercle de tourtière.

Langue de bœuf en brezole. Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié à l'eau bouillante; ôtez-en la peau; coupez-la en filets minces, que vous mettez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons; le tout haché fin, sel & gros poivre, huile fine; & faites cuire à très-petit feu. Quand le ragoût bouillira, ajoutez un verre de vin blanc; dégraissez; mettez un peu de coulis; & si la sauce n'est pas assez piquante, ajoutez-y un jus de citron.

Langue de bœuf en hâtelettes. Faites-la dégorger dans l'eau, & blanchir à l'eau bouillante, & cuire ensuite avec du bouillon, sel, poivre, deux oignons, bouquet de fines herbes; retirez-la presque cuite; ôtez-en la peau, & la laissez refroidir; coupez-la en tranches quarrées d'un doigt de longueur;

mettez ces tranches dans une casserole avec autant de lard coupé de même ; passez le tout avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons , gouffe d'ail , le tout haché menu , une pincée de farine , & mouillez de bouillon , deux cuillerées de réduction , deux cuill. rées de coulis , un verre de vin de Champagne. Quand le ragoût est cuit , & que la sauce se lie , mettez-y quatre jaunes d'œufs , pour la lier mieux ; laissez refroidir ce ragoût. Passez ensuite vos tranches avec une tranche de lard à chacune dans des hâtelettes ; trempez-les dans leur sauce ; paniez , & faites griller de belle couleur ; arrosez de tems en tems avec des gouttes de lard brûlant , pour qu'elles ne se dessèchent pas ; & servez à sec.

Langue de bœuf parfumée. Salez-la , après avoir coupé le gros bout & l'avoir lavée ; laissez-la dans son sel trois ou quatre jours , & la mettez ensuite à la cheminée jusqu'à ce qu'elle soit sèche. Elle se conservera tant qu'on voudra.

Langue de bœuf. (Pâté de) Faites tremper toute une journée une langue ; lavez-la ensuite à l'eau tiède ; faites-la blanchir à l'eau bouillante , & la mettez à l'eau fraîche ; faites la ensuite cuire dans une marmite , avec de l'eau , avec un quarteron de beurre , demi-livre de graisse de bœuf , sel , quelques oignons & de la mignonnette ; écumez-la bien. Etant cuite , laissez-la refroidir ; ôtez-en la peau ; lardez-la de gros lardons de lard & jambon ; coupez-la par tronçons ; dressez dans une tourtière un pâté de pâte fine ; mettez d'une farce quelconque , au fond , avec quelques tranches de jambon , & la langue par-dessus ; couvrez de même farce , bardes de lard & tranches de veau battu , & le tout d'une autre abaisse ; mettez au four pendant six heures. Le pâté étant cuit , dégraissez , & mettez dedans une sauce hachée.

Langue de bœuf. (Ragoût de) Faites cuire à l'eau avec sel & poivre , ou passez-la seulement sur la braïse , pour en ôter la peau ; piquez-la de petit lard , & la faites cuire à la broche , en l'arrosant de beurre

avec sel, poivre & vinaigre ; coupez-la ensuite par grosses tranches, & faites leur faire quelques bouillons dans une remolade faite d'anchois, capres, persil, ciboules, le tout haché menu, & passe au jus de bœuf bien assaisonné, & un filet de vinaigre. Cuite de même, & par tranches, on la sert avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, sel, poivre, beurre & lard fondu, ou on laisse mitonner les tranches. On apprête de même les langues de veau.

Langue de bœuf, (Ragoût de) pour entrée. Faites cuire comme dessus, pour en ôter la peau ; lardez de gros lardons en travers ; mettez à la braise pour les faire cuire : en les servant, fendez-les tout du long, pour que le lard paroisse ; jetez par-dessus un ragoût de truffes, ou un bon coulis bien dégraissé.

Langue de bœuf. (Tourte de) Coupez une langue de bœuf salée par tranches bien minces ; rangez-les dans une tourtière sur une abaisse de pâte fine ; assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, un peu de lard rapé ; couvrez d'une abaisse pareille à la première ; faites cuire. Quand elle est à moitié cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil ; achevez de faire cuire, & servez avec un jus de citron.

Langues de carpes. Ce qu'on appelle communément *langues de carpes*, sont proprement le palais de ce poisson. C'est un morceau fort délicat ; on en fait des tourtes.

Langues de carpes. (Tourte de) Elle se fait de même que la tourte de laitances de carpes, si ce n'est que dans celles-ci on peut mettre des yeux & des cervelles de ce poisson. Les truffes y sont fort bonnes avec un jus de citron en servant. (Voyez ci-dessus au mot *Laitances*.) Quant aux qualités de cet aliment, elles sont les mêmes que celles de la carpe & des laitances.

Langues de cochon. Les langues de cochon se mettent à la braise, comme celles de bœuf, & se servent aux mêmes sauces. Pour le mieux, on les mange salées & fumées.

Langues de cochon fourrées. Echaudez-les & leur

ôtez la premiere peau ; effuyez & coupez un peu du gros bout ; prenez ensuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de poivre , sel , fines herbes , un lit de langues , en les pressant bien , & de suite lit par lit ; bouchéz bien le pot , & les laissez une semaine ; retirez-les ensuite , & les faites égoutter de la saumure ; ou bien faites sécher du genièvre verd au four , du laurier , de la coriandre , thym , basilic , fines herbes , romarin , sauge , persil , ciboules. Le tout étant bien sec , pilez-le dans un mortier ; passez au tamis ; mêlez le tout avec sel & salpêtre pilé , & les arrangez dans un pot , comme ci-dessus. Ne les retirez qu'au bout de six à sept jours. Quand elles seront bien égouttées , enveloppez-les de chemises de cochon de leur longueur ; liez-les & les suspendez à la cheminée , pendant quinze ou vingt jours. Quoiqu'elles puissent se garder pendant un an , il vaut mieux les manger au bout de six mois. Pour cela , faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge , sel , poivre , girofle , ou à la braise. On les sert comme on veut , par tranches , ou entières , & froides , pour entremets.

Langues de mouton à la cuisiniere. Faites-les griller ; mettez dans une casserole de bon beurre , deux jaunes d'œufs crus , deux cuillerées de verjus , un peu de bouillon , sel , poivre , muscade ; tournez cette sauce sur le feu , jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche ; & servez-la avec les langues.

Langues de mouton à la Gasconne. Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau ; coupez-les en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis , persil , ciboules , ail , échalotes , le tout haché menu ; mettez par-dessus une couche de filets de vos langues , sel & gros poivre , un peu de coulis , & une seconde couche ; panez ; faites cuire , & prendre couleur dans le , four ou sous un couvercle de tourtiere. Avant de servir , pressez-y un jus de citron.

Langues de mouton à la poêle. Faites-les cuire à l'eau ; ôtez la peau ; mettez dans une casserole des tranches de veau & jambon , les langues par-des-

fus, avec sel & gros poivre, persil, ciboules, ail & champignons; le tout haché menu, & lard fondu: couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme la braïse, à très-petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne. Cuites, dressez-les dedans un plat; ajoutez à la sauce un peu de coulis; dégraissez-la, & la passez au tamis; si elle est de bon goût, mettez-y un jus de citron, & servez sur les langues.

Langues de mouton à la sauce douce. Blanchissez-les bien de farine, & les faites frire dans la poêle, avec du beurre fin; dressez-les sur un plat; prenez du vinaigre, du sucre, un peu de sel, cannelle & un peu de citron; faites bouillir le tout ensemble: quand cette sauce est cuite, mettez-y un peu de poivre blanc & de jus de citron.

Langues de mouton à la sauce hachée. Faites-les cuire à l'eau; parez-les & les fendez à moitié; mettez-les dans du bouillon gras mitonner une demi-heure; trempez-les ensuite dans l'œuf battu; panez-les, & les trempez ensuite dans de la graisse, & repanez encore; faites griller, & servez avec une sauce hachée, ou sauce à l'échalote, ou sauce au verjus.

Langues de mouton en caisse. Prenez six langues de mouton cuites à l'eau; parez-les & les passez au lard fondu, avec persil, ciboules, champignons, pointe d'ail; le tout haché: laissez-les refroidir; faites une farce de blanc de volaille, avec lard blanchi, persil, ciboules & jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crème; le tout assaisonné de bon goût. Foncez une caisse de cette farce; arrangez dessus les langues, & les couvrez de la même farce: unissez le tout avec de l'œuf battu; saupoudrez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles seront cuites & bien colorées, dégraissez & mettez dessus une bonne essence avec un jus de citron.

Langues de mouton en hâtelettes. Faites cuire à l'eau, & coupez en morceaux quarrés; passez-les avec beurre fin, sel & poivre, persil, ciboules &

champignons hachés ; mouillez avec du coulis , ou une pincée de farine mouillée de bouillon ; laissez épaissir la sauce ; faites lier encore avec deux jaunes d'œufs , & laissez refroidir ce ragoût : embrochez ensuite vos morceaux dans des hâtelettes , & les trempez dans la sauce ; de sorte qu'ils la prennent toute : panez , & faites griller , en les arrosant d'un peu de beurre fondu. Servez à sec embrochées.

Langues de mouton en papillote. Faites cuire à l'eau ; ôtez la peau , & mettez mariner avec sel , poivre , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , le tout haché , moitié d'un citron en tranches , & huile fine ; coupez-les ensuite en deux ; mettez chaque moitié avec un peu de l'assaisonnement dans du papier blanc frotté d'huile , une barde de lard dessus & dessous ; pilez le papier tout autour , pour que rien n'en sorte , & faites cuire sur le gril à petit feu ; & servez avec le papier.

Langues de mouton fourrées. On fait aussi des langues de mouton fourrées. (Voyez ci-dessus *Langues de cochon.*) Les langues de mouton de Troyes sont estimées sur-tout.

Langues de mouton grillées. Salez & panez , & les faites griller ; & leur faites une sauce avec verjus , bouillon , champignons , sel & poivre , farine frite , muscade , citron que vous faites bouillir ensemble. On peut aussi les servir avec un ragoût de champignons , & leur y faire prendre un bouillon , avant de servir.

Langues de mouton. (Ragoût de) Faites rôtir sur fe. gril vos langues ; saupoudrez de sel , mie de pain & poivre blanc ; faites , d'autre côté , un ragoût de champignons , rognons de mouton , tétine de vache , le tout assaisonné de bon goût , avec bouquet de fines herbes , & passé avec beurre fin. Le ragoût cuit , liez-le avec un peu de farine frite ; mettez-y les langues mitonner , & servez chaud.

Langues de mouton. (Tourte de) Faites-les blanchir ; ôtez-en la peau , & les faites cuire dans une braise ; mettez-les refroidir ; foncez une tourtière de pâte brisée ; faites une farce de volaille cuite à

la broche, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachés, sel & poivre, & mie de pain trempée dans la crème & jaunes d'œufs; mettez de cette farce sur l'abaisse; arrangez dessus vos langues coupées en filets; couvrez de la même farce, bardes de lard & beurre sur le tout; couvrez d'une seconde abaisse; laissez à l'ordinaire; dégraissez, & mettez une bonne essence & jus de citron.

Langues de veau à la broche. Etant à demi-cuites dans la braise, ôtez la peau; piquez-les de menu lard; passez une brochette dans le milieu; attachez les à une broche, & les faites cuire. Etant cuites & de belle couleur, mettez une essence de jambon au fond du plat, & servez dessus les langues. On les sert aussi avec une poivrade au lieu d'essence.

Langues de veau farcies. Faites un trou dedans avec un couteau bien mince, & passez le doigt dans toute leur longueur; faites une farce avec blanc de volaille, jambon cuit, champignons, persil, ciboules, sel & poivre, muscade, lard blanchi, graisse de bœuf, mie de pain trempée dans la crème, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, le tout bien haché & bien mêlé, & pilé ensuite dans un mortier; farcissez en les langues par le côté de l'ouverture; liez cette ouverture; pelez-les à l'eau chaude; faites-les cuire à la braise, avec oignons, panais & carottes. Etant cuites, égouttez-les, & servez avec un ragoût par-dessus. On peut, étant à demi-cuites, mettre dans cette braise une grande cuillerée de jus de bœuf, ce qui les rend plus moelleuses, & achever de les faire cuire. On les sert avec un ragoût de ris de veau bien dégraissé, & lié d'un coulis de veau & jambon, ou avec un ragoût de jambon, (voyez *Jambon*;) ou une sauce hachée, (voyez *Sauce*;) ou avec un ragoût de chicorée & de concombres. (Voyez aux articles *Chicorée* & *Concombres*.)

Langues de veau : différentes façons de les apprêter. On les mange rôties avec une sauce douce.

(Voyez *Sauce.*) On les frit, après les avoir bien farinées, & on les fait mitonner dans la sauce douce avec truffes & moufférons. On les sert enfin, comme on a dit des langues de bœuf; pour entrée.

LAPIN : animal connu. On en distingue de deux sortes, le *domestique* & le *sauvage*. Il n'y a de bons lapins que ceux de la seconde sorte. Quoiqu'il y ait beaucoup de rapport entre cet animal & le lièvre, sa chair a un goût tout différent; elle est aussi plus tendre & plus succulente. Le lapin vaut mieux l'hiver que l'été. Pour distinguer un jeune lapin d'un vieux, tâchez-lui les jointures des pieds de devant, au-dessus du genou : si vous y trouvez une petite grosseur comme une lentille, le lapin est sûrement jeune : d'autres regardent à la tête & à l'oreille, parce que le jeune lapin a le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre que le vieux; mais ces marques sont équivoques : d'ailleurs il faut ou beaucoup d'habitude pour les distinguer, ou des objets de comparaison.

Lapins à la bourgeoise. Coupez par membres; passez au beurre avec bouquet garni, champignons, culs d'artichauts blanchis; passez le tout avec une pincée de farine, bouillon & verre de vin blanc, sel & poivre : la sauce étant réduite, liez de trois jaunes d'œufs délayés dans du bouillon, avec un peu de persil haché.

Lapins à l'Angloise. Habillez-les, & coupez les quatre pattes : desossez les cuisses : faites une farce de leurs foies, avec lard blanchi, sel & poivre, fines herbes & fines épices : hachez le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : ajoutez y quelques jaunes d'œufs pour lier : farcissez-en les lapins; pliez-les ensuite en deux, & leur cousez la tête entre les jambes : foncez une casserole de tranches de bœuf, & bardes de lard : mettez vos lapins dessus, avec sel & poivre, fines herbes & épices : recouvrez comme dessous; couvrez la casserole; faites suer, feu dessus & dessous : mouillez ensuite de bouillon & laissez cuire.

Lapins à la Polonoise. Depouillez deux lapereaux moyens, mettez les foies à part : desossiez les tout-à-fait, excepté la tête & le cou : faites une farce de leurs foies, avec blanc de volailles cuites, lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché & lié avec des jaunes d'œufs, sel & poivre : étendez les lapereaux sens-dessus dessous, couvrez-les par-tout de farce que vous unirez avec de l'œuf battu ; mettez par-dessus des lardons de lard, jambon, truffes & jaunes d'œufs durs : roulez-les ensuite, commençant par les cuisses : faites cuire dans une braise blanche de veau & jambon couverts de bardes de lard, mouillés de jus & bouillon, & d'un verre de vin de Champagne : faites cuire à petit feu ; passez la sauce au tamis ; dégraissez & ajoutez un peu de coulis : servez à sauce courte, & de bon goût.

Lapins à la Rossane. Prenez-en un ou plusieurs, & le dépecez : piquez-les de gros lard assaisonné ; passez-les au lard fondu, avec de la farine : mettez bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet : faites cuire ; la sauce étant liée, servez avec un jus d'orange.

Lapins à la Saingaraz. Piquez-les proprement & les faites rôtir : ayez des tranches de jambon battues ; passez-les avec un peu de lard & de farine, bouquet, bon jus point salé, un filet de vinaigre ; liez la sauce d'un peu de coulis, & quelques croûtes ; coupez les lapins en quatre ; dressez-les, le ragoût dégraissé par-dessus.

Lapins à l'Italienne. Il faut prendre comme pour ceux à l'Espagnoel. Quand ils sont cuits, on les leve par filets avec un couteau, & on met ces filets à mesure dans une essence, & un peu de la sauce où ils ont cuit, bien dégraissée ; & l'on sert avec un jus d'orange : au défaut d'essence, on met du coulis dans la sauce ; on lui fait faire un bouillon, pour la bien dégraisser : on la passe au tamis ; on met dedans les filets, & l'on sert.

Lapins au coulis de lentilles. Coupez par membres, & faites cuire avec bon bouillon, petit lard, bouquet, sel, peu de poivre : faites cuire, d'autre

côré, un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon sans sel : étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur bouillon : retirez le lapin & le petit lard de la cuisson : passez la sauce dans le coulis de lentilles ; réduisez la sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit assez lié pour servir.

Lapins au gîte. Choisissez des lapereaux de bon fumet ; dépouillez-les en conservant les pattes : videz-les, & ôtez-leur, sans les défigurer, quelques os des reins, pour pouvoir les plier, comme s'ils étoient au gîte : faites une farce comme celle pour les lapereaux en brezole, & les farcissez : trouffez-les ensuite, de manière que les quatre pattes se trouvent jointes à la tête : piquez-les ensuite de moyen lard : faites cuire à une braise, comme à l'article *Brezole* : égouttez ensuite leur bouillon au clair dans une autre casserole, & le faites cuire au caramel : faites-y glacer vos lapereaux, comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, laissez attacher le reste de leur bouillon ; mettez-y un peu de jus, & une caraffe de vin de Champagne, pour détacher ce caramel : écumez & dégraissez, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapereaux.

Lapins au gratin. Coupez un lapereau par membres ; foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau & jambon coupées bien égales : mettez dessus les membres de lapereau, peu de sel ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise avec bouquet, girofle, basilic & laurier : hachez le foie avec persil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs, lard rapé, sel & poivre : mettez de cette farce dans un plat, & faites attacher sur un petit feu ; retirez-la ensuite, & en égouttez la graisse. Quand le lapereau est cuit, tirez-le avec le jambon ; dégraissez la sauce ; mouillez la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un bouillon : dégraissez-la & la passez au tamis : dressez les morceaux de lapereau sur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau : mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer, la sauce par-dessus qui doit être claire.

Lapins

Lapins au jambon. Faites-les cuire à une braise comme dessus ; faites un ragoût de jambon , autrement dit *Saingaraz* , comme ci-dessus à l'article *Lapins à la Saingaraz* : tirez les lapins de la casserole ; faites-les égoutter , & les mettez mitonner dans la *Saingaraz* ; & servez le ragoût par-dessus.

Lapins aux champignons. Ce ragoût se fait de même que celui aux truffes. (*Voyez ci-après.*)

Lapins aux fines herbes. Faites refaire trois ou quatre lapereaux ; hachez leurs foies avec champignons , truffes , persil , ciboules , sel & poivre , muscade , lard rapé : pilez le tout ; coupez la tête & le bout des cuisses ; farcissez vos lapins de cette farce & de fines herbes ; accolez-les deux à deux , & les mettez à la broche ; bardez de tranches de lard , de veau & jambon : enveloppez-les d'une feuille de papier , & faites cuire ; servez-les avec une essence de jambon , ou coulis clair.

Lapins aux navets piqués. Coupez par membres piqués de petit lard ; mettez à la casserole avec une tranche de jambon , bouquet & bouillon : faites-le cuire & le glacez ; tournez des navets en amandes ; faites-les blanchir & cuire ensuite avec du bouillon , jus & sel ; mettez-les ensuite dans une bonne essence , & du bouillon dans la casserole où se cuit le lapin : détachez ce qui reste ; passez-le au tamis , & le mettez dans l'essence : dressez le lapin , le ragoût de navets autour.

Lapins aux pois. Coupez-les par membres ; passez-les ensuite avec bon beurre , un litron & demi de petits pois , une tranche de jambon , une douzaine de champignons entiers , bouquet qu'on ôte en servant , ainsi que les champignons & le jambon ; mouillez ce ragoût de moitié jus & bouillon , avec du coulis ; & faites cuire , de sorte que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Lapins aux truffes. Faites cuire des lapins en casserole , comme on l'a dit plus haut ; passez d'autre côté des truffes avec un peu de beurre fondu : mouillez de moitié jus de veau & essence de jambon ; laissez-les mitonner pendant un quart d'heure ; dégrais-

tez & liez de coulis : égouttez les lapins , & les mettez dans le ragoût de truffes ; & quand vous les servez , mettez le ragoût par-dessus.

Lapins. (Boudin de) Faites bouillir trois demi-septiers de lait avec trois oignons coupés en tranches , de la coriandre , du persil , ciboule entière , thym , laurier & basilic ; faites réduire au tiers , passez-le au tamis , & y mettez plusieurs foies de lapins hachés , une demi-livre de panne de porc coupée en petits morceaux , un peu de sel & d'épices ; mêlez-y dix ou douze jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout à petit feu , & remuez sans cesse. Quand le tout est bien mêlé , sans être trop chaud , entonnez-les dans des boyaux de porc bien nets , de la longueur d'environ huit pouces , qu'on ne remplit qu'aux deux tiers , parce qu'en cuisant , la farce renfle & feroit crever les boudins : faites-les cuire à l'eau bouillante environ un quart d'heure. Si , en les piquant , il en sort de la graisse , ils sont cuits à point ; mettez-les à l'eau fraîche , & faites-les griller au besoin. Ils se servent à sec pour hors-d'œuvres.

Lapins en brezoles. Prenez deux lapereaux ; coupez-les en quatre ; desosse-les ; levez-en la chair que vous mettrez à part , & conservez la peau : faites une farce de la chair & des foies , avec graisse de veau , bœuf & lard blanchi , sel , poivre , fines herbes , épices , capres hachées : pilez le tout dans un mortier ; ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; pour lier le tout ; étendez les morceaux de la peau qui se trouve entre la première peau & la chair ; mettez dessus de la farce , roulez-les , & les ficellez : faites-les cuire à la casserole dans une braise , avec carottes , panais , laurier , coriandre ; mouillez de bouillon , & faites cuire à petit feu : étant cuit , égouttez ces brezoles de leur jus , que vous mettrez dans une autre casserole ; mettez avec les brezoles une essence de jambon , des mousserons hachés que vous ferez mitonner : faites attacher le jus de votre braise ; mouillez encore de jus ; dressez avec les brezoles une échalote hachée , & jus de citron sur le tout ,

Lapins en casserole. Coupez-les en quatre ; gardez les foies ; piquez de gros lard & lardons de jambon ; faites une braïse comme ci-dessus ; mettez-y les membres de lapins , & mettez au four , ou couvrez la casserole d'un couvercle de tourtière , feu dessus & dessous. Ayez un coulis de veau & de jambon , où vous aurez fait cuire des racines , champignons & truffes , & fini à l'ordinaire. Pilez les foies au mortier , & les délayez avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez ensuite dans la casserole au coulis ; faites chauffer , & passez le tout à l'éramine. Vos lapins étant cuits , faites-les égoutter , & les mettez dans votre coulis mijonner un peu , avant de servir ; dressez dans un plat le coulis par-dessus. Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins.

Lapins en esclope. Faites cuire des lapins à la braïse ; faites , d'autre côté , un ragoût de ris de veau ; foies gras , crêtes , champignons , truffes , mousserons. (Voyez aux articles *Braïse* & *Ragoût*.) Vos lapins cuits & égouttés , mettez-les dans le ragoût , & les y laissez refroidir : foncez une tourtière d'une abaisse de pâte brisée ; mettez-y votre ragoût de lapins ; couvrez d'une autre abaisse ; finissez à l'ordinaire , & mettez au four. Il faut que le poupeton soit sec ; alors vous le renversez dans un plat , & y faites un trou au milieu , où vous mettez un petit coulis à clair ; & servez pour entrée. Toutes sortes de viandes , volailles & gibier à la braïse , avec des ragoûts , se mettent de même en esclope ou poupeton.

Lapins en fricassée de poulets. Coupez-les par membres , & les faites dégorger long-tems à l'eau ; faites-les cuire comme la poitrine de veau , en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* cet app.)

Lapins en gibelotte. Habillez & coupez par membres vos lapins ; passez-les avec un morceau de beurre , bouquet , champignons & culs d'artichauts ; mouillez d'une chopine de vin blanc , un peu de jus , & faites cuire à petit feu. Etant presque cuits , liez d'un coulis ; dégraissez-les , & servez.

Lapereaux (Cuisses de) à la Mailli. Prenez les cuisses de deux forts lapereaux, élargissez le dedans le plus que vous pourrez, sans les percer; prenez ensuite les filets de ces lapereaux que vous couperez en dés; maniez-les avec un peu de persil, ciboules, champignons, sel & gros poivre; remplissez-en le dedans des cuisses; cousez-les, pour que rien n'en sorte: faites cuire à la braise, avec bouillon & un verre de vin de Champagne, à petit feu, les carcasses avec. Quand tout est cuit à propos, dressez les cuisses; passez leur sauce au tamis; dégraissez-la; mettez-y une cuillerée de coulis, & servez avec les cuisses.

Lapins en papillotes. Coupez-les en cinq morceaux; cassez les gros os; faites une farce avec le foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; mettez sur du papier huilé une barde de lard, un peu de farce, un morceau de lapin, & par-dessus de la farce avec une barde de lard; enveloppez le tout dans votre papier, comme une papillote; faites-en de même des autres morceaux. Mettez un grand papier huilé sur le gril, les papillotes par-dessus; & faites griller à petit feu. Cuits, servez-les à sec avec leur papier.

Lapins (Filets de) à l'Espagnole. Levez-les bien menus; foncez une casserole de bardes de lard avec persil, ciboules, champignons, ail, basilic, le tout haché menu, huile mêlée avec un peu de lard fondu; mettez par-dessus un lit de filets, sel & gros poivre, ensuite même assaisonnement comme dessous, & filets; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à la braise: égouttez bien vos filets; faites-leur prendre goût dans une sauce à l'Espagnole, & servez.

Lapins & lapereaux rôtis. Dépouillez, videz & laissez dedans les foies; faites-les refaire; piquez de menu lard; mettez à la broche, & servez cuits & de belle couleur.

Lapins & lapereaux. (Tourte de) Coupés par morceaux, passez-les au lard fondu, un peu de sa

fine frite, fines herbes, sel, poivre, ciboulettes, muscade & bouillon, & laissez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaisse fine; garnissez-la de morilles, truffes, lard pilé; mettez-y les lapins; recouvrez d'une pareille abaisse; faites cuire à demi: à moitié de la cuisson, mettez-y la sauce, où on cuit les lapereaux; & en servant, un jus d'orange.

Lapins marinés. Coupez-les par membres; faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les servez de même. (Voyez à l'article *Cervelle*.)

Lapins. (*Pâté chaud de*) Coupez les têtes; séparez les foies; piquez les lapins de gros lard assaisonné de sel & poivre, épices, fines herbes; persil & ciboules: dressez le pâté à l'ordinaire. Foncez-le de lard rapé, avec sel, poivre, fines herbes & épices; arrangez-y vos lapins coupés par moitié; assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez-y un bouquet; couvrez de tranches de veau, bardes de lard, lard rapé; couvrez; dorez, & mettez au four. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, oignons, carottes, & les foies par-dessus; laissez suer. Quand vos foies ont senti la chaleur, retirez-les, & les pilez; poussez ensuite le coulis: quand il est attaché, mettez-y un peu de lard fondu, une pincée de farine; remuez & mouillez de jus, assaisonnez-le de fines herbes, ciboules entières, cloux, persil, champignons & truffes, deux ou trois petites croûtes de pain; laissez mitonner une demi-heure, retirez-en le veau & le jambon; délayez-y les foies; passez ce coulis à l'étamine, & le conservez chaud, sans bouillir. Le pâté cuit, ouvrez-le, ôtez-en les tranches de veau; dressez-le dans un plat; jetez-y votre coulis, & servez chaud pour entrée.

Lapins, (*Pâté de*) *froid.* Cassez les os des lapins; piquez-les de gros lard & jambon; assaisonnez comme dessus; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard pilé, sel & poivre, fines herbes & épices; couvrez dessus comme dessous, façonnez votre pâté & faites cuire. Les pâtés de dindons, canards;

perdrix, faisans, farcelles, beccaffes, poulardes ; oisons, & autres, se font de même.

Lapins. (*Ragoût de*) Prenez-le de moyenne grosseur ; coupez-le par membres ; cassez les gros os ; mettez-les dans une casserole, avec champignons, ris de veau blanchis, truffes, bouquet, tranches de jambon ; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne, un peu de coulis ; faites cuire à petit feu ; dégraissez ; pressez dans la sauce, suffisamment réduite, un jus de citron ; servez le lapin au milieu, la garniture autour.

Lapereaux. (*Terrine de*) Ôtez-les têtes : coupez les en quatre, & les bardez ; foncez une casserole de veau & jambon ; passez les lapereaux au lard fondu, & les arrangez dans la casserole avec sel, poivre, bouquet, racines, oignons, girofle, pointe d'ail ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu dans leur jus ; dressez-les dans une terrine ; mettez du coulis dans leur sauce ; faites-lui faire quelques bouillons, pour le dégraisser ; passez au tamis ; mettez-y deux jus d'orange, & servez sur les lapereaux.

Lapereaux à l'eau-de-vie. Coupez par membres deux petits lapereaux ; cassez les os, mais de sorte qu'ils se tiennent dans leur état ; passez-les au lard fondu, avec bouquet, oignons, tranches de jambon, deux verres d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu ; laissez le ragoût sur le feu, & le remuez toujours, jusqu'à ce que l'eau-de-vie s'éteigne d'elle-même ; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes ; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis ; faites cuire le ragoût à petit feu ; dégraissez-le, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lapereau pris dans les lieux secs, où il vit d'herbes peu aqueuses, tendre, ferme & bien cuit, est un aliment savoureux, léger, délicat, aisé à digérer, & nourrissant ; il convient à tout le monde, sur-tout rôti ; & on peut le donner aux convalescens, à qui la nourriture solide est permise ; souvent il leur plaît plus que le poulet qui est toujours plus fade.

LARD(*le*) : est proprement ce qui est compris entre l'épaule & la cuisse du porc, depuis l'échine jusqu'au-dessous du ventre des deux côtés. Ce qu'on fait pour le conserver, est de le froter de sel par-tout, & de mettre les quartiers les uns sur les autres, chair contre chair, dans un vaisseau qu'on couvre d'un couvercle, & qu'on charge de pierre, pour l'assujettir. Il faut le laisser au moins quinze jours, ensuite on le suspend dans un endroit sec. Il est d'un grand usage en cuisine, quoiqu'à parler naturellement, il y soit un assaisonnement mal-sain.

Le lard des cochons nourris de glands, est plus ferme & d'un meilleur goût, que celui des cochons qu'on courrit de son.

On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a de la chair qui tient à la graisse; le meilleur, & le plus appétissant, est celui qu'on appelle *entre-lardé*, c'est-à-dire où la graisse & la chair se trouvent distribuées en plusieurs couches.

On appelle *flèche de lard* cette graisse qu'on leve tout le long d'un des côtés du porc qu'on sale & qu'on garde long-tems.

Le lard gras sert pour former des lardons pour piquer les viandes, ou des bardes.

On fait des pois & des omelettes avec le petit lard.

Le lard se mange aussi en griblottes. Pour cet effet, on le fait frire tout seul dans une poêle, casserole ou terrine.

LARDER : se dit, en cuisine, des filets plus ou moins gros de lard, qu'on passe dans les chairs des volailles, pièces de gibier, venaison, ou grosse viande qu'on apprête.

LAURIER : arbruste, dont les feuilles ont un goût âcre, aromatique, & un peu amer. On s'en sert beaucoup en cuisine, pour relever le goût des mets.

LAYE : femelle du sanglier. Elle s'accommode en cuisine, comme son mâle. (*Voyez Sanglier.*)

LÉGUMES : on appelle, en cuisine, *légumes*, les graines qui viennent en gouffes, & qu'on cueille avec la main, comme pois, fèves, lentilles & haricots.

LENTILLES : légumes en grain rond & plat. Il y en a de la grande & de la petite espece. On les emploie toutes deux en cuisine. Les petites lentilles, ou lentilles à la reine, sont celles qu'on emploie pour faire du coulis, parce que la couleur en est plus belle.

Simon Pauli dit que ce légume abonde en sel fixe, & ne peut, par conséquent, que préjudicier à la santé; & il adhère au sentiment des médecins qui, avant lui, ont condamné ce légume à ne jamais paroître sur les tables. On verra, à la fin de cet article, à quoi l'on peut s'en tenir sur l'usage de cet aliment que nous ne croyons pas avoir mérité tout le mal qu'on en dit.

Lentilles. (Coulis de) Epluchez & lavez; faites cuire avec de bon bouillon gras ou maigre, suivant l'emploi que vous en voulez faire; passez-les à l'étamine, en les mouillant de leur bouillon, & vous en servez, soit pour potage ou terrine.

Lentilles. (Autre coulis de) Prenez des croûtons de pain, carottes, panais, racines de persil, oignons coupés par tranches; passez à l'huile ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras, mettez-y du lard bien roux; ajoutez-y des lentilles cuites, & un peu de bouillon; assaisonnez de bon goût; ajoutez un morceau de citron; & après quelques bouillons, passez votre coulis à l'étamine. Il sert pour les potages de lentilles; pour les potages aux croûtes farcis de lentilles, ou du broché aux lentilles, & beaucoup d'autres.

Lentilles. (Autre coulis maigre de) Mettez un peu de beurre dans une casserole, avec un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais, & faites rouscir; mouillez de bouillon de poisson; assaisonnez de deux ou trois cloux, d'un peu de basilic, persil, ciboule entière, deux rocamboles, quelques champignons, quelques croûtes; laissez mitonner le tout ensemble; écrasez les lentilles cuites dans du bouillon de racines; mettez-les dans le coulis; faites mitonner, & passez à l'étamine pour employer au besoin.

Lentilles. (*Maniere d'apprêter les*) Choisissez les mieux nourries, larges, d'un beau blond, qui se cuisent promptement. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans l'eau, & les fricassez comme les haricots blancs. (*Voyez Haricots.*)

Lentilles (*Potage de*) *en maigre.* Mettez cuire des lentilles avec du bouillon maigre de racines; faites un coulis, comme il vient d'être dit. Quand le coulis a été passé, mettez-y une cuillerée de lentilles entières; mitonnez des croûtes avec du bouillon de poisson; mettez un petit pain farci au milieu; jetez le coulis de lentilles sur votre potage, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les lentilles de bon acabit, & bien cuites sont adoucissantes, nourrissantes, légèrement échauffantes, & saines. Il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez mauvais pour être obligées de s'en abstenir entièrement: encore trouveront-elles le moyen d'en manger, en en faisant faire des purées ou coulis.

LEVAIN: morceau de pâte, qui s'est aigri par la fermentation, ou par quelque acide qu'on y a mêlé, & qui sert à faire lever la pâte, & à la rendre plus légère. Il faut tenir le levain chaud, sur-tout en hyver.

LEVRAUT: jeune lièvre. Pour les différentes manieres de l'apprêter, (*voyez Lièvre.*) Pour connoître un levraut de trois quarts, qui est parvenu à-peu-près à la grandeur naturelle, il faut le prendre par les oreilles, en les écartant. Si la peau se relâche, le lièvre est jeune.

LIAISON: se dit, en cuisine, de ce qu'on emploie dans les sauces, pour leur donner plus de corps & moins de liquidité, comme sont les coulis, les jaunes d'œufs, la farine frite, ou la crème, &c.

LIÈRE TERRESTRE: plante rampante très-connue & très-commune. La figure de ses feuilles, & ses tiges rampantes, qui le font ressembler au lierre, lui ont fait donner ce nom. C'est une espece

de calament, d'une odeur assez forte, d'une saveur amère. Cette plante est apéritive, détersive & vulnérable. Quelques officiers ayant fait du syrop de cette plante, nous en allons donner le procédé.

Lierre terrestre. (Syrop de) Epluchez & lavez du lierre terrestre. Etant égoutté & essuyé, pilez-le dans un mortier, & en exprimez le jus à travers un linge. Clarifiez-le avec le sucre, avec un blanc d'œuf fouetté; laissez reposer, & l'écumez ensuite. Faites cuire ce syrop au perlé, comme presque tous les syrops, & le mettez en bouteilles. Il faut une livre de sucre pour demi-septier de jus. Ce syrop ne peut que participer des vertus de la plante, & par conséquent, doit être employé utilement dans tous les cas où cette plante seroit indiquée. C'est à la médecine, dont la cuisine doit suivre les ordonnances, à en prescrire l'usage & la dose.

LIEVRE: animal très-connu. Ceux des montagnes sont préférables à ceux des plaines. Il faut les choisir jeunes, bien nourris; & ceux qui ont été le plus courus à la chasse, n'en valent que mieux.

Les lièvres diffèrent beaucoup par leur couleur; il y en a de bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans le pays septentrionaux, ils sont blancs pour la plupart; on en trouve même quelques-uns de cette dernière espece en France. Quand il est d'un pays de montagnes, & qu'il se nourrit d'herbes aromatiques, sa chair est d'une saveur très-agréable. Le lièvre, depuis six jusqu'à neuf mois, est fort estimé: au-delà, on n'en fait pas le même cas. Le lièvre est meilleur en hyver qu'en été.

Lièvre à la bourgeoise. Coupez-le par membres; mettez le sang à part; bardez la viande avec du gros lard; faites-le cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, bouquet de persil, ciboules, ail, cloux de girofle, muscade, thym, laurier, basilic, sel & gros poivre; faites cuire à petit feu. Prenez le foie du lièvre; pilez-le très-fin; passez-le au tamis avec une goutte de bouillon; mettez-le avec le sang. Quand le ragoût est cuit, & la

saucé réduite , mettez-y le sang & le foie , sans qu'elle bouille ; mettez y de plus quelques capres fines , entieres ; & servez.

Lièvre à la daube. Mettez-le par quartiers ; lardez de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon , sel & poivre , girofle , un peu de vin ; laissez mijonner le tout. Etant cuit , passez le sang & le foie à la poêle avec un peu de farine ; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées & capres ; & servez pour entrée.

Lièvre. (Civet de) Levez les cuisses entieres & les épaules ; mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle avec lard fondu & persil ; faites-les cuire ensuite avec bouillon & vin rouge , bouquet de fines herbes , sel , poivre , laurier & citron vert ; laissez cuire le tout ; fricassez le foie à part ; & l'ayant pilé , passez-le à l'étamine , avec farine fine , un peu du même bouillon , & jus de citron ; mêlez le tout , & servez chaud.

Lièvre. (Autre civet de) Coupez par membres ; gardez le sang ; faites cuire avec beurre , bouquet bien garni ; mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de bouillon , chopine de vin blanc , sel & poivre ; mettez le sang pour lier , & servez à courte saucé.

Lièvre & levraut rôtis. Dépouillez , vuidez & les frottez de leur sang ; faites-les refaire sur la brasse ; piquez-les de menu lard , & mettez à la broche. Etant cuits , servez-les avec une saucé douce , avec sucre & cannelle , qu'on fait bouillir comme un syrop clair , ou avec une saucé faite de vinaigre bouilli , avec sel , poivre , & oignon piqué de cloux.

Lièvre & levraut. (Tourte de) Levez les filets ; piquez comme dessus ; foncez une tourtière d'une abaisse de pâte brisée , garnie de lard rapé , avec sel , poivre , épices & fines herbes , vos filets ensuite ; assaisonnez dessus comme dessous ; ajoutez des bardes de lard & beurre frais ; finissez à l'ordinaire ; mettez au four. Etant cuite , ôtez le lard ; dégraissez ; jetez-y une essence de jambon ; recouvrez , & servez chaud.

Lièvre ou levraut (Filets de) à la ciboulette. Prenez un lièvre ou deux levrauts ; bardez & faites cuire à la broche ; levez en les filets ; coupez-les le plus mince qu'il se pourra ; prenez de la petite civette ; hachez-la mince ; ayez une essence de haut goût ; mettez-y vos filets avec la civette , gros poivre & jus de citron ; faites chauffer sans bouillir. On peut aussi les mettre à la Czarienne. (Voyez *Filets à la Czarienne.*)

Lièvre ou levrauts à la Saingaraz. (Voyez *Lapins.*)

Lièvre ou levrauts à la Suisse. Dépecez & lardez de gros lard ; faites cuire dans du bouillon avec sel , poivre , cloux & un peu de vin. Passez le foie & le sang avec un peu de farine ; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives desolfées ; après quoi , servez chaudement.

Lièvre ou levraut. (Terrine de) Levez les filets ; piquez-les de moyen lard assaisonné ; foncez une terrine de bardes de lard , & tranches de jambon assaisonnées de sel , poivre & épices , mettez-y les filets assaisonnés dessus comme dessous , avec truffes vertes & champignons : couvrez le tout de tranches de bœuf battues , de bardes de lard ; couvrez la terrine , & la lutez tout autour avec de la pâte : faites cuire feu dessus & dessous , mais pas trop vif. Etant cuits , ôtez le bœuf & le lard : dégraissez la sauce ; mettez-y de l'essence de jambon , & servez chaudement.

Lièvre. (Pâté chaud de filets de) Levez les filets ; passez-les dans une casserole avec du beurre , persil , ciboules , pointe d'ail haché , champignons presque entiers ; laissez refroidir ; dressez le pâté ; foncez-le de lard rapé , les filets dessus , avec sel & poivre : couvrez de bardes de lard , & de beurre : finissez le pâté à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez ; mettez-y une bonne essence , & deux jus d'orange ; servez chaud.

Lièvre (Pâté de) à la bourgeoise. Dépouillez-le ; gardez le sang ; dépecez , lardez de gros lard assaisonné de sel , poivre , persil , ciboules , ail ha-

Pâté menu. Empotez-le ensuite avec demi-verre d'eau-de-vie, beurre : faites cuire à petit feu. Quand la sauce est réduite, mettez-y le sang ; faites chauffer sans bouillir ; dressez dans une terrine, en rapprochant tous les morceaux, de sorte qu'ils paroissent n'en faire qu'un seul. Servez ce pâté froid pour entremets.

Lièvre (Pâté de) en pot. Levez-en les filets : coupez du lard en lardons ; maniez-le avec persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic hachés fin, sel & épices ; lardez tous les filets ; mettez-les dans une marmite avec demi-potée d'eau-de-vie, beurre, sel & épices, bouquet : couvrez de bardes de lard. Faites cuire sur la cendre chaude, pendant quatre ou cinq heures. Etant cuits, arrangez vos filets dans une terrine ; couvrez-les de bardes de lard, la sauce par-dessus : laissez refroidir, & servez pour entremets.

Lièvre. (Ragoût de) Prenez un ou deux levrauts : dépecez-les ; piquez de gros lard assaisonné. Passez avec lard fondu & farine, bouillon, verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet. Faites cuire à propos. Quand la sauce sera liée, servez avec un jus d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lièvre & le levraut, tendres & cuits à propos ; & qui ont du fumet, sont un mets savoureux & assez facile à digérer. Quoique, de toutes les viandes noires, celle du lièvre soit une des plus légères, des moins fermes, des moins pesantes, & dont le jus est moins âcre, néanmoins nous ne la conseillons pas à un estomac foible, & aux personnes qui menent une vie sédentaire.

LIMAÇON : animal renfermé dans une coquille ; faite en forme de spirale. Il y a des limaçons de jardin, de vigne, de mer & de rivière. Dans les pays de vignobles, on mange ceux qui se trouvent dans les vignes & les pépinières ; on ne s'en sert guères que sur la fin de l'hyver, & au printems ; car, du moment où les vignes commencent à bourgeonner, on n'en use plus.

Limaçons. (Manière d'apprêter les) Il faut les

laver trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité ; on les fait bouillir ensuite dans deux ou trois eaux différentes , afin de ramollir leur chair qui est fort compacte : on les saine ensuite , & on les fait frire. D'autres les mettent en pâté , avec force assaisonnemens.

Limaçons. (Autre maniere d'accommoder les)
Faites-les bouillir dans leurs coquilles ; tirez-les ensuite de l'eau dans laquelle ils ont bouilli , & de leur coquille avec une fourchette. Jetez-les dans l'eau fraîche ; levez les coquilles , & mettez dans chaque du beurre manié de fines herbes avec sel & poivre ; remettez-y les limaçons ; couvrez du même beurre ; faites rôtir sur de la braise bien allumée.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les limaçons de vigne , car ce sont les seuls dont l'usage puisse être permis , ne conviennent qu'à ceux qui ont besoin d'une diète mucilagineuse & gluante , ou à des estomacs qui digèrent tout ; encore le fréquent usage leur pourroit nuire ; parce que la chair en est pesante , & difficile à digérer. Mais s'ils ne sont pas sains comme aliment , ils peuvent être très-utiles comme médicament ; & l'on en fait des bouillons qui sont fort propres pour adoucir les âcretés qui irritent la poitrine , pour épaisir les humeurs trop exaltées , & pour procurer le sommeil à ceux qui sont travaillés d'insomnies habituelles.

LIMANDE : poisson de mer. On en distingue de trois sortes ; la *limande* proprement dite ; le *flez* & le *flételet*. Ce poisson est froid & piteux ; mais il est des préparations qui corrigent en partie ses mauvaises qualités.

Limandes à la bourgeoise entre deux plats. Mettez du beurre fin dans un plat , avec du persil , ciboules & champignons hachés , sel & poivre , ensuite vos limandes , & même assaisonnement dessus que dessous : couvrez d'un autre plat , & faites cuire à petit feu. Servez à courte sauce , avec un filet de verjus.

Limandes (Autre maniere d'apprêter les) à la bourgeoise. Apprêtez comme dessus : panez-les , &

les faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

Limandes en casserole. Passez-les au blanc à la casserole ; joignez-y un peu de vin blanc , champignons , sel & poivre , fines herbes : faites mitonner. Dressez-les , & autour les champignons , ou garnissez de champignons frits.

Limandes frites. Essuyez ; farinez ; faites frire dans une friture bien chaude , à feu clair , & ne les laissez point languir sur le feu , sans quoi elles deviendroient mollasses. Servez-les à sec sur une serviette pour rôti. On les sert pour entrée , en y mettant une sauce aux capres & aux anchois , ou une sauce à l'huile ; en gras , une sauce hachée , ou quelque ragoût , comme de ris de veau & de champignons.

Limandes grillées. Faites-les mariner avec l'huile , sel & poivre , persil & ciboules entières ; faites griller ensuite , en les arrosant de leur marinade , & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La limande fraîche & bien cuite , est un aliment délicat , très-leger , facile à digérer , sain , incapable de nuire à personne. C'est un des alimens qu'on doit donner aux convalescens , & à ceux qui ne peuvent pas digérer la viande.

LIMON : fruit d'un arbre commun dans nos provinces méridionales , qui est une espèce de citronnier. Le limon est plus long , plus jaunâtre , plus mou que le citron ; & son écorce est moins quintessencieuse. On en distingue de deux sortes ; le doux , & l'aigre. Le doux est de peu d'usage ; on en confit seulement l'écorce. L'aigre s'emploie avec le sucre , & sert à faire une boisson fort agréable , qu'on appelle *limonade* , & qui est très-rafraîchissante. Le procédé en est si commun , qu'il est inutile de le donner ici.

Limon. (Syrop de) Pour quatre pintes de ce syrop , faites bouillir les zestes d'une douzaine de limons dans quatre pintes & chopine d'eau ; passez ensuite cette décoction au tamis. Cela fait , mettez

dedans sept livres de sucre , & le faites cuire jusqu'au cassé , prêt à se candir. Exprimez auparavant le jus de vos limons , & le passez à la chausse. Votre sucre étant au degré de cuisson que nous avons dit , coulez-y votre jus de limon , & le mêlez bien avec le sucre que vous aurez retiré du feu , parce qu'il ne faut plus que ce syrop bouille. L'acide leger de ce fruit , faisant le principal mérite de ce syrop , il le perdrait dans la cuisson. Quand il sera froid , vous le mettrez en bouteilles ; au défaut de limons , vous emploierez des citrons , en observant ce que nous venons de dire. On peut augmenter ou diminuer du fruit selon ce qu'il rend , la qualité dont il est , & la force qu'on veut donner au syrop.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le suc du limon est rafraîchissant , apéritif , calmant , propre à prévenir ou corriger la putréfaction des humeurs , dont l'usage convient à ceux qui ont une ardeur interne , de l'agitation , de l'insomnie ; qui sont sujets aux maladies bilieuses , aux fièvres putrides. Mais il faut en user avec modération ; car son acide causeroit des coliques très-vives , & épaisseroit trop la bile.

LOCHE : petit poisson de la taille de l'éperlan , fort délicat , & qui s'apprête comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan* .)

LONGE DE BŒUF : c'est la partie qui est depuis les aloyaux jusqu'à la cuisse , qui comprend le *flanchet* & la *pièce parée*.

Longe de veau : c'est la même partie ; mais elle comprend la cuisse & le rognon qui est attaché aux vertebres lombaires.

Longe de veau à la braise. Faites refaire , & piquez-la de gros lard assaisonné ; garnissez une casserole ovale , comme pour une braise ; placez dessus la longe , & assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez , & faites cuire entre deux feux : étant cuite , faites-la égoutter , & la servez avec un ragoût de ris de veau , crêtes & champignons , truffes & mousserons pour grosse entrée. On la sert aussi avec un ragoût

ragoût de concombres. (Voyez aux articles respectifs la maniere de faire ces ragoûts.)

Longe de veau à la broche. Faites-la cuire bien enveloppée de papier ; servez dessous une poivrade , ou , pour le mieux , piquez-la de petit lard ; faites cuire de même , & servez avec la sauce tustite.

Longe de veau à la Gascogne. Faites blanchir ; lardez de gros lard & jambon ; assaisonnez ; faites mariner comme dessus ; mais que l'ail domine dans la marinade ; retirez ensuite , & essuyez ; finissez comme celle à la Sainte-Menehould.

Longe de veau à la maréchale. Lardez-la de gros lardons ; assaisonnez de sel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle sera presque cuite , mettez-la dans une casserole avec de bon bouillon , verre de vin blanc , bouquet de fines herbes , champignons ; ajoutez y le dégoût de la longe , & farine frite. Laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauce soit courte , & servez-la pour grosse entrée , qu'on garnit , ou de persil frit , ou de marinades de poulets.

Longe de veau à la Sainte-Menehould. Faites-la blanchir & la lardez de gros lard , & faites mariner dix ou douze heures dans une Sainte-Menehould ; faites-la cuire avec un gros morceau de beurre manié de farine , sel & poivre , girofle , ail , oignons en tranches , persil & ciboules ; faites chauffer cette Sainte-Menehould , en la tournant , pour que la farine ne fasse point de grumeaux ; laissez-la refroidir ensuite , & y mettez la longe ; retirez-la ensuite , & l'essuyez. Faites cuire à la broche , bien enveloppée de bardes de lard & de papier. Etant cuite , servez avec une sauce piquante.

Longe (demi-) de veau au court-bouillon. Enveloppez-la d'une serviette , & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien assaisonné ; & servez garni de croûtons ou de persil frit.

Longe de veau marinée. Faites refaire , & la mettez dans un vase assez grand , avec sel , poivre ,

tranches de citron, d'oignons, ciboules entières, laurier & du vinaigre suffisamment, & l'y laissez trois ou quatre heures. Essuyez & lardez ensuite de gros lard & jambon; enveloppez de bardes de lard & de papier; mettez à la broche; mettez la marinade dans la léchefrite, avec une livre de beurre; arrosez-en votre longe, de tems à autre, pendant la cuisson. Etant cuite, ôtez lard & papier; panez-la; faites-lui prendre une belle couleur; servez ensuite avec une essence de jambon pour grosse entrée, de côtelettes de veau frites, ou en fricandeaux.

LOTTE: poisson d'eau douce, qui ressemble à la lamproie, gras & délicat, qui s'apprête comme l'anguille, & de plusieurs autres façons.

Lottes à la bourgeoise. Faites dégorger; ôtez les foies, & faites cuire les lottes avec demi-bouteille de vin blanc, oignons en tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, sel & poivre, girofle, demi-septier d'eau, & du beurre. Quand elles sont cuites, dressez-les, & leur faites une sauce avec beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, sel & gros poivre, muscade, anchois hachés, pincée de capres entières. Faites lier sans bouillir, & servez les lottes.

Lottes en compôte. Prenez un ris de veau blanchi, champignons & truffes, tranches de jambon, bouquet de persil, ciboules, demi-feuille de laurier, trois cloux, beurre; passez le tout avec une pincée de farine, & mouillez d'une cuillerée de réduction & coulis; faites cuire à petit feu, & dégraissez. Quand le ragoût est à moitié cuit, servez vos lottes, sans ôter les foies, & les mettez dans le ragoût; dressez-les, étant cuites, avec un jus de citron, le ragoût entr'elles.

Lottes frites. Lavez, vuidez, & remettez les foies dans les lottes, faites-les mariner avec eau, vinaigre & sel; égouttez-les, & les farinez; faites frire, & servez à sec sur une serviette.

Lottes glacées au lard. Lavez-les, & leur laissez

les foies ; piquez-les d'un côté avec petit lard coupé en dés , une livre de rouelle de veau que vous ferez suer dans une casserole ; mouillez de bouillon ; faites cuire , & passez ce jus au tamis ; mettez-y cuire les lottes avec bouquet & tranches de jambon , & les faites glacer comme un fricandeau ; finissez de même , & servez avec un jus de citron.

Lottes à l'Italienne. Lavez & vuidez ; laissez les foies , & faites frire à l'huile , & servez avec la sauce qui suit. Mettez dans une casserole la moitié d'un panais & d'une carotte , deux oignons en tranches , deux gouffes d'ail , une feuille de laurier , bouquet ; trois cloux , & demi-verre d'huile ; mouillez de deux verres de vin de Champagne , bon bouillon maigre , avec une pincée de coriandre ; faites bouillir le tout à petit feu , pendant une heure ; passez au tamis ; ajoutez un anchois & une pincée de capres hachées , sel & gros poivre ; & servez avec les lottes.

Lottes à la Prussienne. Faites suer & attacher une tranche de jambon ; mouillez de deux verres de vin de Champagne , deux cuillerées , une de réduction , une de coulis , verre d'huile fine , gouffe d'ail , bouquet de persil & ciboules ; laurier , oignons en tranches , deux pincées de coriandre ; faites cuire à petit feu , une heure ; passez au tamis ; faites dégorger vos lottes à l'eau bouillante ; essuyez ; vuidez & laissez les foies ; lavez-les à l'eau fraîche ; essuyez & les faites cuire dans la sauce , ainsi dégraissée ; assaisonnez de sel & gros poivre ; servez à courte sauce.

Lottes à la Romaine. Lavez & laissez les foies ; faites bouillir & écumer une demi-bouteille de vin de Champagne ; mettez-y vos lottes avec deux cuillerées de coulis de jambon , persil , ciboules , champignons , truffes , gouffe d'ail , le tout haché menu , demi-verre d'huile , sel & gros poivre ; faites cuire , & poussez le feu pour faire réduire la sauce ; dégraissez-la , & servez.

Lottes à la Villeroi. Préparez comme dessus ; foncez une casserole de tranches de veau & jambon ; faites-les suer une demi-heure ; étant moitié cuites , mettez-y vos lottes , & les couvrez de bardes de lard ; mouillez d'un verre de vin de Champagne ; mettez sel , poivre , persil , ciboules , champignons , gouffe d'ail , tranches de citron , laurier & beurre frais. Faites cuire le tout à petit feu ; retirez les lottes ; trempez-les dans leur sauce , & les panez ; faites leur prendre couleur au four ; passez leur sauce au tamis ; dégraissez-la ; mettez-y une cuillerée de coulis ; faites-la réduire , & servez sur les lottes.

Lottes au vin de Champagne , entrelacées de crêtes. Prenez & échaudez des lottes ; vuidez ; gardez les foies ; piquez-les de menu lard ; faites-les cuire dans une bonne braïse , avec vin de Champagne ; faites une glace de rouelle de veau & bouillon ; glacez les lottes. Ayez une bonne essence où vous mettez un verre de vin de Champagne ; mettez-y des crêtes cuites au blanc ; faites faire quelques bouillons avec les foies des lottes ; servez avec un jus de citron , les crêtes entre les lottes.

Lottes au vin de Champagne , avec un ragoût de leurs foies. Préparez comme dessus ; faites suer du veau & du jambon en tranches , sur lequel vous arrangez vos lottes ; mouillez de demi-bouteille de vin de Champagne , & faites cuire vos lottes ; retirez-les , & les dressez ensuite ; mettez un bon coulis dans leur sauce ; finissez-la , & la dégraissez ; passez au tamis ; faites-y cuire les foies , & servez avec un jus de citron.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La lotte est un manger savoureux , délicat , léger , facile à digérer , que l'on peut permettre à tout le monde.



[M A C]

MACARONI : sorte de pâte d'Italie , qu'on fait cuire dans le pot , avec du bouillon , faite avec de la farine & du fromage. Quand elle est découpée en filets très-déliés , on l'appelle alors *vermicelli*. (Voyez *Vermicelli*.)

MACARONS : sorte de pâtisserie , faite avec sucre , farine , amandes douces pilées , dont on fait une pâte qu'on taille en petits pains plats & ronds , ou de figure ovale.

Macarons communs. Échaudez , pelez , & pilez des amandes douces & les reduisez en pâte ; sur une livre pesant de cette pâte , mettez quatre blancs d'œufs & une livre de sucre en poudre ; incorporez bien le tout ; vous pourrez y mettre un peu d'eau-rose. Faites-en une pâte liante , en la maniant beaucoup. Étendez-la sur du papier , formez vos macarons ; faites cuire au four , jusqu'à ce qu'ils soient secs , fermes & friables.

Macarons de Bruxelles. Pilez un quarteron d'amandes douces , & mêlez à cette pâte une once de farine de riz , un quarteron de sucre , & deux blancs d'œufs ; dressez ; faites cuire , & glacez.

Macarons de Liège. Fouettez des blancs d'œufs en neige ; mettez-y des amandes pilées , & autant de sucre , selon la quantité , deux blancs d'œufs par quarterons ; mêlez le tout ; formez vos macarons , glacez & faites cuire au four.

Macarons fins. Faites la pâte comme celle des macarons communs ; mettez-y de l'eau de fleurs d'orange , & les glacez avec du sucre fondu dans la même eau.

Macarons liquides. Faites la pâte comme celle des macarons ordinaires. Faites un trou dans le milieu , & y mettez gros comme une noisette de marmelade de fleurs d'orange.

Macarons (Autres) liquides. Faites comme les précédents.

cédens; & au lieu de la marmelade ci-dessus, mettez-y celle que vous jugerez à propos, ou une crème bien liée.

MACHE: herbe potagere dont on fait beaucoup d'usage pour les salades de printems.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette salade que peuvent se permettre ceux qui ont un bon estomac, des suc digestifs fort actifs, & ceux qui font de l'exercice, ne convient pas aux personnes qui se trouvent dans les circonstances opposées; elles ne la digerent pas, ou elles en retirent des suc qui restent trop grossiers pour les nourrir, ni les rafraîchir.

MACIS. (*Eau de*) Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant; que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante, comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités, n'est ordinairement pas bon. Quand vous aurez choisi votre macis, vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau. Vous distillerez cette drogue, comme toutes les autres épices, vous ferez le syrop, avec lequel vous mêlerez les esprits; vous les passerez à la chauffe, & votre liqueur étant clarifiée, sera faite. Pour environ cinq pintes & demie d'eau de macis simple, vous prendrez une demi-once de macis, que vous réduirez en poudre très-fine, & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & un peu d'eau; vous prendrez, pour faire le syrop, deux pintes & trois demi-septiers d'eau, & une livre & un quart de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le macis, qui est une des enveloppes de la noix muscade, a les vertus de ce fruit, mais à un moindre degré. (*Voyez Muscade.*)

MACREUSE: oiseau aquatique, qui a la figure d'un canard, dont le goût est marécageux; la noire est la meilleure; la *bisette* est très-coriace. L'assaisonnement corrige leurs mauvaises qualités; car toutes deux ne sont ni saines ni de bon goût.

Macreuse à l'anguille. Plumez, vuidez, troussiez comme un canard; faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons & ail hachés très-menu. Mettez deux noix dans le corps de votre macreuse; ficellez & faites cuire dans une bonne braise, avec du beurre, demi-bouteille de vin blanc, racines, oignon, bouquet, persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, sel & gros poivre. Etant cuite à petit feu, retirez-la, essuyez, & servez avec une sauce piquante. (Voyez Sauce.)

Macreuse à la braise. Faites une farce des foies, avec persil, champignons & ciboules hachées, sel & poivre, muscade, beurre manié d'un peu de farine. Farcissez-les & cousez par les deux bouts; faites les roussir au beurre affiné, & empotez-les avec un roux mouillé de bouillon maigre, & d'un peu de jus d'oignon, une chopine de vin blanc, sel, poivre, fines herbes & épices, oignons, carottes, panais, persil, ciboules & citron verd. Etant cuites & égouttées, dressez-les; & servez par-dessus un ragoût de champignons & laitances de carpes. On peut aussi les servir avec les ragoûts d'huitres, ou d'écrevisses, ou de chicorée, ou de céleri. (Voyez à leurs articles respectifs la façon de faire ces différens ragoûts.)

Macreuse à la broche farcie. Emiez du pain sur une assiette; mêlez-le avec un quarteron de beurre, une pincée de farine, un peu de vin rouge, sel & poivre, cloux, thym, laurier, muscade & persil haché, quelques rocamboles écrasées, & zestes d'écorce d'orange. Mêlez bien le tout, & le mettez dans un linge blanc, que vous placerez dans le corps de la macreuse. Faites-la rôtir, en l'arrosant de vin blanc & beurre frais, avec du sel; quand elle sera cuite, ôtez cette farce & servez avec un jus de citron, vin blanc & rapure de pain.

Macreuse à la daube : on l'accommode comme l'oison ou le canard. (Voyez ces articles.) Servez-la sur une serviette avec du persil verd.

Macreuse au court-bouillon. Lardez-la de lardons d'anguille, empotez-la avec eau, sel & poivre, oignon piqué de cloux, bouquet, laurier; demi-septier de vin blanc, & un peu de beurre. Faites cuire quatre ou cinq heures; tirez-la à sec, faites-lui une sauce, avec beurre blanc, farine, sel & poivre blanc, citron verd & vinaigre, & frotez le plat où vous la servirez, avec une échalote.

Macreuse aux fines herbes. Faites un hachis du foie; comme dessus, avec une pointe d'ail, & farcissez votre macreuse; mettez-y deux noix que vous puissiez retirer; coulez & passez au beurre, & faites cuire dans la même casserole, avec bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes; ail, persil & ciboules; sel & poivre; faites cuire à petit feu & réduire la sauce; pressez-y un jus de citron; retirez les noix, & servez.

Macreuses (Terrine de) en gras. Farcissez-les de leurs foies hachés avec lard rapé, persil, ciboules; champignons; sel; poivre, six jaunes d'œufs pour liaison. Faites cuire dans une bonne braise mouillée de vin blanc & bouillon. Faites suer d'un autre côté quatre tranches de jambon dessalées, quand elles seront attachées, mouillez la casserole d'un coulis clair avec un filet de vinaigre; dressez les macreuses dans une terrine, le jambon par-dessus, & sur le tout l'essence que vous en aurez tirée.

Macreuse en haricot. Faites cuire comme celle en ragoût au chocolat (*Voyez ci-après.*) Faites un ragoût de navets passés au roux; mouillez-les ensuite avec la sauce de votre macreuse; coupez-la par morceaux, & la mettez dans le ragoût. Faites-lui prendre quelques bouillons: la sauce étant liée, servez avec un jus d'orange ou de citron, garnis de ce que vous voudrez.

Macreuse (Terrine de) en maigre. Fricassez-les; comme à l'article précédent. Faites-les cuire dans une braise maigre; faites un demi-roux avec beurre & farine; mouillez de bouillon maigre, vin blanc; ajoutez

tez un bouquet, oignons, carottes, panais, cloux ; pointe d'ail, sel & poivre, laurier, & y faites cuire vos macreuses. Dressez-les ensuite, & servez dessus une sauce hachée, ou un ragoût de champignons.

Macreuse en ragoût. Faites-la blanchir sur la braise; empotez la avec sel & poivre, persil & ciboules; thym & laurier, basilic, fines herbes & beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une sauce avec le foie que vous écraserez dans du vin blanc, avec sel & poivre, champignons, mousserons, morilles, marrons, &c : étant cuite, servez avec le ragoût par-dessus.

Macreuse en ragoût au chocolat. Faites-la blanchir; & l'empotez avec l'assaisonnement ci-dessus; où vous ajouterez du chocolat fait à l'ordinaire, comme pour le boire. Préparez, pendant qu'il cuit, un ragoût de foies gras, champignons, truffes, morilles, mousserons & marrons, ou tel autre que vous voudrez; servez le ragoût par-dessus, & garnissez de ce que vous jugerez à propos.

Macreuse farcie. Faites cuire à moitié à la broche; farcissez-la ensuite de son foie haché avec truffes; champignons, beurre frais, sel & poivre, persil & ciboules, anchois. Mettez-la ensuite dans une casserole avec du bouillon de poisson, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes & farine frite, sel & poivre, cloux & bouquet, & la servez enfin avec un petit ragoût de champignons.

Macreuse rôtie. Mettez à la broche, & arrosez de beurre assaisonné de sel, poivre & vinaigre, & la servez avec une sauce-robert; ou avec une sauce de son foie, comme la macreuse en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quoique la macreuse ait une chair noire & huileuse lorsqu'elle est suffisamment cuite, & privée de la plus grande partie de son huile, elle fournit une nourriture assez délicate, aisée à digérer. Il y a des personnes auxquelles son fumet ne plaît pas; celles-là n'en doivent pas manger; elles en seroient incommodées.

MAQUEREAU : poisson de mer très-connu , qui se pêche dans le printems , & au commencement de l'été.

Maquereaux à la Flamande. Faites griller des maquereaux enveloppés de fenouil. Prenez des groseilles blanches , que vous ferez blanchir un moment. Mettez dans une casserole du bon beurre , une pincée de farine , jus d'oignon , sel & gros poivre ; faites lier sur le feu ; mettez-y vos groseilles ; dressez les maquereaux ; ouvrez-les , & servez la sauce dessus.

Maquereaux à l'Espagnole piqués. Prenez-en deux gros ; fendez-les sur le dos. Piquez-les d'un côté de petit lard ; mettez-leur dans le corps un peu de beurre , sel & gros poivre , & fines herbes hachées. Garnissez une tourtiere de bardes de lard , tranches d'oignons , thym , basilic , laurier , sel & poivre. Mettez-y vos maquereaux ; assaisonnez dessus comme dessous. Faites-les cuire au four , ou sous un couvercle de tourtiere. Etant cuits , ôtez-les , & les servez , avec une sauce à l'Espagnole.

Maquereaux aux écrevisses. Ayez-en deux ou trois. faites blanchir des écrevisses ; épluchez-les ; faites-en piler les coquilles ; hachez les queues avec champignons , persil & ciboules ; mêlez avec bon beurre , sel & gros poivre , & farcissez en vos maquereaux. enveloppez de papier graissé : faites griller à petit feu ; servez-les avec le coulis d'écrevisses.

Maquereaux en caisse à la Périgord. Prenez-en deux gras & gros. Hachez beaucoup de truffes , avec un peu de persil & de ciboules ; maniez ce hachis avec un morceau de bon beurre , sel & poivre ; farcissez-en vos maquereaux ; enveloppez-les de feuilles de vignes , & bardes de lard. Faites une caisse de papier double ; frotez-en le dehors avec de l'huile ; placez-y vos maquereaux , avec un peu de beurre au fond ; mettez sur le gril une feuille de papier graissé , & la caisse par-dessus : faites griller à petit feu. Servez-les dans leur caisse avec jus de citron.

Maquereaux en fricandeaux. Piquez-les d'un côté ;

avec du petit lard : assaisonnez-en dedans de beurre, sel & poivre, & les mettez dans une tourtiere, enveloppés de bardes de lard, oignons en tranches, & fines herbes. Faites-les cuire au tour, ou sous le couvercle de la tourtiere. Faites suer d'autre côté, du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Faites bouillir cette glace à petit feu, pendant une heure ; passez-la au tamis. Tirez vos maquereaux, & les glaces ; dressez-les ; détachez ce qui reste de la glace, avec une cuillerée de coulis & de réduction ; faites bouillir un moment ; passez la sauce ; mettez-y un jus de citron, & servez sous les maquereaux.

Maquereaux en gras. Faites suer du jambon ; mouillez de bouillon, & de chopine de vin blanc, sel, gros poivre & bouquet, quelques cloux ; faites ainsi une braise, & y mettez cuire vos maquereaux. Etant cuits dressez, ouvrez & servez dessus une bonne essence avec civette hachée & beurre-frais ; liez le tout, & ajoutez un jus de citron.

Maquereau grillé. Nettoyez, & le fendez sur le dos ; mettez sur le gril. On peut le faire mariner une demi-heure, avec sel, poivre & huile, & l'arroser de sa marinade. Quand il est cuit, servez avec une sauce blanche aux capres, & aux anchois.

Maquereau (Autre façon de servir le) grillé. Etant grillé, on le fend en deux, on le met dans un plat ; on met dessus, persil & ciboules hachés, avec de bon beurre, un peu d'eau, sel & filet de vinaigre : mettez ce plat sur le feu. Faites faire quelques bouillons, & servez à courte sauce, ou au beurre roux, avec persil frit.

Maquereaux en hâtelettes. Coupez en deux par tronçons ; maniez-les avec huile, fines herbes hachées, sel & gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hâtelettes ; faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & papiers nourris de leur marinade. Servez avec une sauce piquante, ou sauce à l'Espagnole. (Voyez Sauce.)

Maquereaux en papillotes. Fendez-les par le dos ;

remplissez-les de beurre manié de persil, ciboules, ail, sel & poivre, champignons hachés très-menu. Enveloppez-les de feuilles de vignes, & papier huilé, frotez les deux bouts du papier. Faites griller à petit feu dans leurs papillotes. Servez avec les papiers.

Maquereaux. (Potage de) On peut servir les maquereaux en potage, après les avoir fait frire dans du beurre bien affiné, & faire mitonner ensuite dans la casserole, avec bon bouillon de poisson ou d'herbes, garnis de champignons en ragoût, & capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il y a peu de personnes qui n'aiment & ne digèrent le maquereau bien en chair, frais, tendre & laité, sur-tout quand il est accommodé sans beaucoup de beurre ou d'huile, & avec un peu de vinaigre; c'est un manger sain, & nourrissant, même pour les gens qui mènent une vie sédentaire, & n'ont pas un très-bon estomac.

MARBRÉE : espece de ragoût qui se fait de différentes sortes de viandes, ou de différentes sortes de poissons. Mais, de l'une ou de l'autre espece, il demande un attirail étonnant de cuisine, & une multitude d'opérations qui ne sont pas à la portée de toutes sortes de personnes, enfin des procédés beaucoup trop compliqués pour l'objet de cet ouvrage.

MARCASSIN : c'est le petit du sanglier. Pour le servir, piquez-le par-tout de petit lard, à la réserve du cou & de la tête. Faites cuire à la broche, & servez pour rôti.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du marcassin passe pour un mets délicat & de bon goût; quand elle est bien cuite, elle est saine, nourrissante; se digere assez facilement: cependant les personnes délicates, & dont l'estomac est foible, & les sucs digestifs peu actifs, seront prudemment de s'en abstenir.

MARINADE : espece de préparation qu'on fait aux viandes , en les laissant tremper quelque tems dans une sauce de vinaigre , avec sel , poivre & épices , cloux , citrons , oranges , oignons , romarins , sauge , &c. pour en relever la saveur , & leur donner plus de relief au goût.

Marinade de perdrix. Fendez-les en deux ; battez-les , & les faites mariner dans une sauce , telle que ci-dessus , pendant trois heures. Faites ensuite une pâte claire ; avec farine , vin blanc , & jaunes d'œufs , un peu de beurre fondu. Egouttez vos perdrix ; trempez-les dans la pâte , & les faites frire au sain-doux. Servez avec persil frit , pour entrée , & hors-d'œuvres , ou garniture. On peut encore les faire frire sans pâte , en les fendant seulement.

Marinade de pigeons , se fait comme la précédente.

Marinade de poissons. Il est des poissons , comme la tortue , par exemple , qu'on fait mariner & frire , comme on vient de dire ci-dessus.

On fait une autre marinade aux poissons. Après les avoir fait frire , on les passe à la casserole , avec des tranches de citron & d'orange , laurier , beurre fin , ciboules , sel , poivre , mulcade & vinaigre ; & on les sert avec cette sauce. C'est ainsi qu'on sert les soles , congres , sardines , & rouelles de thon mariné.

Marinade de poulets. (Voyez *Marinade de perdrix*.)

Marinade de veau. Coupez des côtelettes , comme pour les griller , ou d'autres morceaux par tranches , comme pour des fricandeaux ; faites-les mariner comme dessus , ou ajoutez à la marinade des tranches d'oignons , & un peu de gras de bouillon ; faites les frire avec de la pâte , ou simplement farinées comme dessus.

MARINER : se dit des viandes , ou poissons auxquels on donne un goût de marine ; par cette préparation , en les mettant dans l'huile ou le vinaigre , avec des herbes fortes , on les conserve

quelque tems. On marine des huitres & des champignons, &c. (Voyez *Huitres & Champignons.*)

MARJOLAINE : plante odoriférante qu'on emploie en cuisine, pour relever le goût de certains mets.

MARMELADE. (Voyez *Abricots* ; *Amandes* ; *Cerises* , *Citrons* , *Coings* , *Epine-vinette* , *Fraises* , *Framboises* , *Groseilles* , *Jasmin* , *Oranges* , *Pêches* , *Poires* , *Pommes* , *Prunes* , *Verjus* , *Violette* , &c.)

MARRON ou **CHÂTAIGNE** : fruit farineux , qui croît particulièrement dans les pays montagneux & les sables , commun dans les montagnes des environs de Paris , mais d'une petite espece ; au lieu que ceux d'Auvergne , du Limosin , du Morvan , du Lyonnais , sont d'une espece plus grosse ; & ce sont ceux-là qu'on appelle à Paris *marrons de Lyon*. Ceux qui se vendent sous le nom de *châtaigne* , sont l'espece des environs de Paris , & la petite espece des autres pays.

Marrons. (*Potage de*) Prenez-en un cent & demi ; ôtez la premiere peau. Mettez-les dans une poêle à marrons sur le feu , pour les faire chauffer & faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés , faites-les cuire avec du bouillon , & un peu de sel. Etant cuits mettez les plus gros à part. Pilez les autres dans un mortier. Mettez dans une casserole , veau , jambon , racines & oignons. Faites suer & attacher , & mouillez de bon bouillon. Passez cette essence ; mettez-la avec les marrons pilés , & passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'est pas assez coloré , mettez-y du jus. Faites mitonner des croûtes avec du bon bouillon , & servez dessus le coulis de marrons ; garnifiez des marrons séparés.

Marrons au candi. Prenez des marrons confits ; tirez ensuite au sec , & séchez à l'étuve à une chaleur modérée ; mettez-les dans des moules à candi , & versez dessus du sucre cuit à soufflé. Laissez-les à l'étuve à une chaleur douce. Le candi étant fait , ce qu'on voit lorsqu'il forme le diamant , tirez , &

gardez dans des boîtes , pour les servir dans le besoin.

Marrons à l'Arlequine. Prenez un reste de compôte de marrons. Faites bien réduire le syrop ; retournez-y bien vos marrons ; & quand vous les retirerez , couvrez-les de nompareille de différentes couleurs.

Marrons au caramel. Pelez-les & les faites cuire à l'eau , pour ôter la seconde peau. Faites-les égoutter , & les mettez dans du sucre cuit au caramel , un à un ; & en les retirant , enfitez-les dans autant de petites brochettes que vous planterez dans les mailles d'un clayon , pour que le caramel puisse sécher.

Marrons. (Biscuits de) Faites-les cuire à la cendre ; pelez-les , & les pilez. Mettez cette pâte avec autant de sucre , six blancs d'œufs fouettés , pour demi-livre de pâte de marrons. Dressez vos biscuits , & finissez-les comme les biscuits à la cuiller.

Marrons. (Compôte de) Faites cuire des marrons sous la cendre ; pelez-les , & les pressez sans les écraser : faites-les migeoter ensuite dans le sucre simplement clarifié. Quand ils auront pris sucre suffisamment , tirez , dressez , & mettez-y un jus de citron ; & , en servant , poudrez-les de sucre fin.

Marrons confits au liquide. Choisissez-les ; puis dépouillez la première peau. Mettez-les à l'eau bouillante , pour ôter la seconde peau , & ensuite en une autre eau , pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils ne résistent point. Faites-les égoutter. Mettez-les ensuite au sucre clarifié , & qu'ils ne fassent que tremir. Retirez-les du feu ; portez-les à l'étuve , & les laissez migeoter sur la cendre chaude. Augmentez le sucre à la seconde cuisson , & leur laissez prendre le sucre jusqu'au lendemain , à l'étuve , où vous les laisserez reposer.

Marrons confits , tirés au sec. Préparez-les comme les précédens ; & , après les avoir tirés de l'eau bouillante , & dépouillés de la seconde peau , mettez-les

à l'eau tiède , & y pressez un jus de citron , pour les tenir blancs. Mettez-les ensuite au sucre cuit au petit lissé , & y mettez un jus de citron. Faites-les migeoter dans ce sucre , sans bouillir. Faites reposer à l'étuve comme les précédens. Faites égoutter le lendemain , & faites recuire votre sucre à la grande plume. Jetez-y vos marrons , pour leur faire prendre un bouillon couvert. Faites blanchir votre sucre en l'amenant sur le bord de la poêle ; menez-y vos marrons , sans les casser , & les mettez à mesure sur des clayons , pour faire sécher à l'étuve.

Marrons en chemise. Faites cuire des marrons au feu , jusqu'à ce que les peaux s'enlèvent facilement. Trempez les dans le blanc d'œuf saupoudré de sucre fin. Faites sécher à l'étuve sur des clayons.

Marrons. (Glaces de) Faites-les griller ; dépouillez-les de la double peau. Ecrasez-les , & les passez en marmelade avec du sucre ; faites prendre à la glace , & mettez dans des moules à marrons , & les finissez comme les abricots. (Voyez *Abricots.*)

Marrons. (Pâte de) Faites-les cuire à l'eau bouillante ; passez-les au tamis ; mettez y un quart pesant de marmelade de tel fruit que vous voudrez ; délayez le tout dans le sucre cuit à la grande plume. Mettez ensuite dans des moules ; faites sécher. Pour trois quarterons de marrons , faites cuire une livre de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le marron & la châtaigne , fruits du châtaignier , renferment une substance nourrissante , mais qui ne convient qu'aux forts tempéramens ; à ceux qui font beaucoup d'exercice. Les estomacs foibles , les gens sédentaires ne digèrent pas ces fruits , ou du moins n'en retirent que des suc grossiers , capables de les incommoder , s'ils en continuent l'usage un peu long-tems.

MASSEPAINS : pâtisserie faite avec une pâte d'amandes pilées & maniées avec le beurre. On en fait

fait de toutes sortes de formes, & de diverses especes, selon les fruits, ou les marmelades qu'on y peut employer.

Massepains à la Dauphine. Faites une pâte d'amande, comme nous avons dit à l'article *Amandes*. Roulez la en joyaux, & la trempez dans le blanc d'œuf. Roulez-la dans le sucre. Dressez sur du papier, & mettez au milieu de chaque massepain un grain de verjus dans un peu de la même pâte, trempé & sucré de même pour faire le dôme. Faites cuire au four à une chaleur douce.

Massepains à la Duchesse. Pilez des amandes échaudées & pelées, en les arrosant de blanc d'œuf. Mettez cette pâte dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume, & la travaillez jusqu'à ce qu'elle se dessèche au point de quitter le poëlon. Travaillez-la encore sur une table poudrée de sucre fin. Faites-en des rouleaux que vous laisserez reposer; & ensuite vous formerez vos massepains de la figure & grandeur que vous voudrez.

Massepains à la Portugaise. Dressez de la pâte d'amande en petites pastilles, avec un rebord. Mettez sur chacun un grain de verjus confit, & faites cuire à l'ordinaire.

Massepains à la Princesse. Pilez des amandes avec autant pesant de sucre en poudre, & ajoutez-y de la rapure de citron verd. Dressez vos massepains, & les faites cuire d'un côté sous un couvercle de four de campagne. Etant cuits d'un côté, laissez refroidir, & faites cuire ensuite de l'autre.

Massepains à la Reine. Faites une pâte comme la précédente; formez-en de petites abaisses, & y mettez telle marmelade que vous voudrez, & formez vos massepains en marrons. Faites-les cuire, & les glacez.

Massepains au Zéphyre. Pilez des amandes douces; faites dessécher cette pâte avec autant de sucre cuit à la grande plume. Repilez-la ensuite avec de nouveau sucre, en l'arrosant avec des blancs d'œufs, pour

en faire une pâte maniable. Ajoutez-y du citron rapé , & finissez vos massépains à l'ordinaire.

Massépains communs. Pilez une livre d'amandes douces échaudées & pelées , en les arrosant avec du blanc d'œuf , eau de fleur d'orange , ou autre eau d'odeur. Mettez cette pâte avec trois quarterons du plus beau sucre cuit à soufflé ; délayez-l'y avec la spatule. Faites dessécher jusqu'à ce que votre pâte ne tienne point au poëlon. Laissez-la refroidir , & formez-en des abaisses que vous découperez avec des moules , & dresserez sur du papier , pour les faire cuire ensuite au four à un feu ordinaire. On ne leur donne le feu , que d'un côté.

Massépains découpés. Faites votre pâte , comme ci-dessus , & la découpez du dessin que vous voudrez. Faites cuire , & les glacez. Voilà toute leur différence d'avec les précédens.

Massépains en lacs d'amour. Prenez de la pâte telle qu'aux deux articles précédens ; formez-en des abaisses que vous découperez en filets. Disposez ces filets en lacs d'amour. Trempez les massépains dans le blanc d'œuf fouetté ; poudrez de sucre , & faites cuire au four à une chaleur douce.

Massépains de Monsieur. Pilez un quarteron de belles amandes avec deux blancs d'œufs frais , & y mettez du sucre fin , jusqu'à ce que la pâte devienne maniable. Passez-la à la seringue avec un gros fer. Dressiez-la par anneaux que vous ferez cuire sous un four de campagne , à petit feu.

Massépains filés ou frisés. Faites la même pâte que celle du massépain commun. Filez-la sur une table , ou la seringuez ; & la dressiez sur du papier en telle forme que vous jugerez à propos. Faites cuire sous un four de campagne , d'un côté. Laissez refroidir , & ensuite levez-les de dessus le papier , pour les faire cuire de l'autre.

Massépains glacés. Faites comme ci-dessus ; & vos massépains étant dressés , faites-les un peu sécher au four. Mettez , d'autre côté , un peu d'eau de fleurs

d'orange dans un plat , avec du sucre en poudre , peu-à-peu , jus d'orange , & de la marmelade de ce fruit ; délayez le tout en bouillie. Vous pouvez aussi délayer un blanc d'œuf , en y mettant du sucre & du jus de citron. Vous pouvez les glacer avec la première glace , d'un côté , & les faire cuire de ce côté sous le four de campagne ; & ensuite les glacer de l'autre glace , & les faire recuire de même. On peut aussi employer ces deux glaces pour toutes sortes de pâtes de tourtes de fruits.

Massepains liquides. Faites une pâte de massépains , comme on l'a dit ci-dessus ; mettez de la marmelade , telle que vous jugerez à propos , dans le milieu , sans qu'elle paroisse ; & faites cuire à l'ordinaire.

Massepains masqués. Faites une pâte d'amandes , & la faites cuire comme les meringues. (Voyez ci-dessous *Meringues.*) Etant cuite d'un côté , mettez sur l'autre de la marmelade délayée avec du sucre & des blancs d'œufs ; faites-la glacer au four à une chaleur douce.

Massepain royal. Filez de la pâte de massépain commun , de la grosseur du doigt ; coupez-la en morceaux , & faites-en des anneaux de la grosseur d'un œuf. Trempez-les dans le blanc d'œuf battu , & les couvrez , de tous côtés , de sucre en poudre. Délayez du sucre , petit-à-petit , avec un blanc d'œuf , jusqu'à ce qu'il forme une pâte mollette. Faites-en des boules. Faites cuire ces massépains sous le four de campagne , & mettez sur chacun une boule de sucre.

Pour le surplus des massépains , voyez *Amandes* , *Cannelle* , *Cerises* , *Citron* , *Chocolat* , *Fraises* , *Framboises* , *Oranges* , *Pistaches*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Tous les massépains ci-dessus , & autres préparations de ce genre , sont agréables au goût , & ne peuvent nuire à la santé , qu'autant qu'on en feroit excès. Ceux seulement où l'on feroit entrer l'écorce

de citron, seroient indigestes, si l'on y en employoit une certaine quantité ; mais lorsqu'on en met peu, ils ne peuvent pas être nuisibles.

MATELOTE. (*Maniere de faire une*) Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille. Coupez le tout par tronçons ; mettez avec huit ou dix écrevisses entieres ; sans être blanchies ; ne leur ôtez que les pates. Ajoûtez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, champignons en dés. Faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mouillez de bon bouillon, & mettez-y votre poisson, un bouquet, vin rouge, sel & poivre, bon beurre, & le surplus des ingrédiens dont on vient de parler : faites cuire à grand feu, & en servant mettez des croûtes frites.

Matelote. (*Autre maniere de faire une*) Prenez une carpe, une anguille, tanche, brochet, barbeau, avec autres poissons, comme vous pourrez les avoir. Coupez-les par tronçons, & les arrangez dans une casserole, avec des champignons, truffes, oignons piqués de cloux, persil & ciboules, laurier & basilic. Assaisonnez de sel & poivre. Mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poisson, ou jus d'oignon, jusqu'à ce que le poisson baigne ; & faites cuire à un feu vif. Le court-bouillon réduit à moitié, mettez dans une casserole un morceau de beurre, selon la quantité de poisson, avec un peu de farine, & faites roussir. Vuidez le bouillon de votre matelote dans ce roux ; délayez-le bien, & le remettez sur le poisson. Achevez de faire cuire. Que la sauce soit liée & de bon goût. Il n'en sera que mieux d'y ajoûter du coulis d'écrevisses, ou autre coulis maigre, si l'on en a.

MAUVIETTE : espece d'alouette, & qui s'accorde comme elle.

Mauviettes au gratin, colorées de Parmesan. Mettez-les dans une casserole, avec quelques morceaux de ris de veau, demi-verre de vin de Champagne,

un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner, & mettez ensuite, au fond du plat, du Parmesan rapé; arrangez y vos mauviottes, avec les morceaux de ris de veau, & la farce par-dessus; poudrez-les de Parmesan, & faites prendre couleur au four. Quand elles l'ont prise, servez-les avec un jus d'orange. Les alouettes, pigeons, perdrix, poulets, grives, beccaffines & cailles s'accoutument de cette manière.

Mauviottes en coque. Epluchez-les; coupez les pattes & les ailes; fendez-les sur le dos: farcissez-les comme les alouettes en caisse, & les faites cuire de même à la poêle. Faites ensuite un salpicon, où vous mettrez, en le finissant, un peu de moutarde. (Voyez *Salpicon*.) Prenez ensuite des coques d'œufs, qui ne soient ouvertes que par le haut. Prenez des dessus d'autres coques, pour emboîter l'ouverture de celle-ci. Mettez dans chaque coque une mauviotte & du salpicon. Soudez ces coques avec de l'œuf battu: roulez-les dans de la mie de pain bien fine, pour les paner, & les faites frire de belle couleur; servez, garni de persil frit, pour entrée.

Mauviottes rôties: se servent étant cuites à la broche, avec une sauce faite de leur dégoût, avec verjus, sel & poivre; on les mange encore au sel & à l'orange. Enfin on les accommode de toutes les façons dont on accommode les alouettes, ces deux espèces n'ayant presque point de différence entr'elles. (Voyez *Alouettes*.)

MAZARINE: pièce de pâtisserie, qui se fait ainsi. Prenez de la farine un litron ou plus; détrempez-la avec eau & sel, & quelques jaunes d'œufs. Pétrissez bien: formez-en une pâte à l'ordinaire. Étendez-la ensuite, éparpillez du beurre par-dessus; pliez-la en quatre, & l'applatissez avec le rouleau, par quatre ou cinq fois, en la repliant toujours à chaque fois. Cela fait, formez-en de petites abaisses de la largeur de la paume de la main, & les remplites.

de la farce suivante. Prenez des jaunes d'œufs & du sucre en poudre. Battez bien le tout, jusqu'à ce qu'il soit en pâte; remplissez-en vos abaisses, & mettez dans chaque un petit morceau de beurre. Mettez au four, & servez avec un peu d'eau de fleurs d'orange. On peut mettre dans cette forme des amandes douces pilées. D'autres remplissent les *Mazarines* de confitures liquides, ou de marmelades confites.

MELLANDES. Fouettez des blancs d'œufs en neige, telle quantité que vous voudrez; mettez une demi-livre de sucre en poudre pour quatre blancs d'œufs. Mêlez bien, & faites dépêcher sur un rechaud. Remuez, jusqu'à ce que cela devienne épais. Mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Remettez encore un peu sur le feu; après quoi, descendez, & dressez en petits ronds sur du papier. Faites cuire sous le four de campagne, à un feu modéré; & ne levez le couvercle, que lorsque vos mellandes seront refroidies.

MELON : fruit d'une plante potagere rampante. Il est des melons de plusieurs especes : nous ne parlons ici que de celle qui est la plus commune, & de l'usage le plus commun; on le sert en hors-d'œuvres; on en fait des potages.

Melon. (Potage de) Coupez-le comme la citrouille; passez-le de même à la casserole, avec de bon beurre. (*Voyez Citrouille.*) Assaisonnez de sel, poivre & fines herbes; passez-en à l'étamine, avec le bouillon, dont vous vous servirez pour mitonner les croûtes; & ayant dressé le tout, servez, garni de melon frit, & de grains de grenade.

Melon. (Autre potage de) On le peut encore faire comme celui de la citrouille au lait, si ce n'est qu'il y faut mettre du sucre, & le border de macarons & de pralines, & de biscuits d'amandes ameres; & servez sans mitonner.

OBSERVATION MEDICINALE.

Le melon qui est à son point de maturité, sur

tout dans les pays chauds , a une chair fondante , savoureuse , parfumée , & qui h meûte , rafraichit , nourrit ; il convient d'autant plus que l'on a un tempérament chaud , ou échauffé accidentellement ; en pareil cas , on peut en manger beaucoup , & souvent. Les personnes dont l'estomac est foible , froid , qui ne se trouvent bien que des alimens échauffans , qui sont sujettes aux indigestions & dévoiemens , doivent s'en abstenir. On accuse souvent le melon d'être indigeste , tandis que les selles qu'il a occasionnées , ont été causées par sa qualité fondante , & qu'il a délayé ou fait couler la bile retenue ou épaissie : quelquefois aussi , n'étant pas mûr , il agit comme purgatif.

MENU : se dit , chez les rôtisseurs , des foies , bouts d'ailes , gésiers , ou autres extrémités dont on fait des ragoûts ou des fricassées.

Menus droits. Prenez des palais de bœuf ; faites cuire ; ôtez-en la première peau ; coupez-les en petites tranches ; passez-les au lard fondu , ciboules & persil , champignons en dés ; mouillez ensuite de jus , & faites cuire. Dégraissez , liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour entremets.

Menus droits. (Autres) Faites cuire uné oreille de cochon dans du bouillon ; étant cuite & refroidie , coupez-la en filets très-minces. Passez au beurre avec oignons coupés par tranches. Mettez-y vos filets. Mouillez-les de coulis , & d'un peu de jus. Faites-leur faire quelques bouillons ; & avant de servir , mettez-y un peu de moutarde ; servez sur ce ragoût un croûton de pain frit , que vous coupez en six , sans détacher les morceaux , & sur lequel vous servez ces menus droits.

MERINGUES : espece de pâtisserie , ou petit ouvrage de sucre dont on se sert pour garnir des potages au lait , ou des entremets de crème.

Meringues liquides. Fouettez des blancs d'œufs en neige ; mettez-y du citron rapé , avec beaucoup de sucre fin. Dressez vos meringues ; pour

dre-les de sucre fin, & faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Meringues sèches. Faites les comme les précédentes, & les faites cuire sur du papier. Avant de les faire cuire, on peut y mettre une cerise, une fraise, une framboise, une pistache, un grain de verjus confit, ou telle autre confiture qu'on veut. On peut encore, avant de les faire cuire, en coller deux ensemble, pour en faire des meringes jumelles.

MERISES : espèce de cerises, qui vient dans les bois. Ce fruit est petit & noir, mais très-doux. Son suc teint en pourpre noir. On s'en sert pour colorer le ratafia de cerises, & lui donner de la douceur & du velouté. En Alsace & dans le Comté de Bourgogne, on en met fermenter une grande quantité, dont on exprime le jus qu'on fait distiller ensuite. L'esprit qu'on en tire, est connu sous le nom de *Kerwaser*, liqueur forte qu'on prétend très-bonne pour hâter la digestion, & qu'on rend agréable, en y mettant un tiers de syrop capillaire.

MERLAN : poisson de mer, dont la chair est friable, légère, & de facile digestion, outre qu'il est de bon goût.

Merlans à la Bourgeoise. Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec persil, ciboules & champignons hachés, sel & poivre; mettez vos merlans: assaisonnez dessus, comme dessous. Couvrez bien le plat. Faites cuire à petit feu. Servez à court-sauce, avec un filet de verjus.

Merlans à la Romaine. Faites-les mariner avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, ail & échalotes hachés menu; trempez-les bien & les panez; faites griller, en les arrosant de leur marinade. Passez-les ensuite avec bon beurre, une pincée de farine, filet de vinaigre, sel & gros poivre; une cuillerée de jus d'oignons, moutarde: faites lier la sauce; dressez-la dans un plat, les filets par-dessus.

Merlans, (Filets de) à la sauce-robert. (Voyez *Filets.*)

Merlans en miroton. Prenez quatre ou six merlans ; nettoyez-les , & les fendez le long du ventre ; ôtez l'arrête , sans intéresser le poisson ; ôtez la tête. Mettez sur chacun d'eux de la farce de poisson , & les roulez. Faites une omelette qui couvre le fond d'une casserole dans laquelle vous aurez mis un peu de beurre ; mettez sur cette omelette vos merlans , avec truffes & champignons ; recouvrez-les d'une omelette semblable. Faites cuire à petit feu dessus & dessous. Egouttez ensuite le beurre. Versez le miroton dans un plat sans-dessus-dessous. Faites un trou à l'omelette ; versez-y un coulis de champignons , assaisonné de bon goût. Rebouchez les trous & servez.

Merlans. (Filets de) Otez l'arrête du milieu , coupez en filets. Servez-les sur un plat avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Merlans , (Filets de) en ragoût. (Voyez *Tourte de Merlan.*)

Merlans , (Filets de) en salade : se servent comme plusieurs autres poissons. (Voyez au mot *Poisson.*)

Merlans farcis. (Voyez *Merlans en miroton.*)

Merlans frits. Bien nettoyés , incisez-les légèrement ; farinez & taites frire dans une friture bien chaude , à feu clair. Servez à sec pour rôti.

On peut encore les servir en entrée , en mettant par-dessus , une sauce blanche à l'ordinaire , avec des capres & des anchois. Les filets de merlans frits , sans la grosse arrête & la tête , se servent de même.

Merlans. (Pâté de) Faites frire à demi , & coupez en filets ; dressez un pâté de hauteur médiocre ; foncez-le d'un godiveau de chair d'anguille , champignons , truffes , fines herbes , beurre frais , sel & poivre ; arrangez dessus les filets ; assaisonnez de sel , poivre , épices , fines herbes ; couvrez de beurre frais , & d'une seconde abaisse ; dorez & mettez au four. Faites un ragoût de truffes ; ouvrez le pâté ;

dégraissiez-le ; mettez-y le ragoût , & servez chaud pour entrée.

Merlans. (Tourte de) Coupez-les en filets que vous ferez blandhir à l'eau tiède , avec un peu de verjus. Passez-les avec bon beurre , champignons , truffes , pointes d'asperges , laitances de carpes , & un morceau de citron. Assaisonnez le tout de sel , poivre , cloux & muscade , ciboules & fines herbes. Le ragoût cuit , faites un godiveau de chair d'anguille , avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon de poisson , ou purée claire. Dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere ; foncez-la de votre godiveau. Mettez le ragoût de merlans par-dessus ; finissez à l'ordinaire. Faites cuire à petit feu , & servez pour entrée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le merlan frais , qui a la chair tendre & ferme ; est un des mets les plus délicats , & que l'on peut dire sain pour tout le monde , parce qu'il se digere très-aisément , & sur-tout lorsqu'il n'entre pas beaucoup de beurre dans son assaisonnement ; c'est une des premières nourritures qu'on permet aux convalescens , & la ressource des plus foibles estomacs ; il est assez nourrissant pour les gens qui menent une vie sédentaire , & qui dissipent peu.

MERLUCHE : morue sèche. (Voyez *Morue.*)

Merluche à la sauce à la Gascogne. Battez-la bien pour l'attendrir. Faites-la tremper plusieurs jours , en la changeant d'eau , & faites-la cuire à l'eau de rivière ; retirez ensuite & la partagez en feuilles que vous mettrez ensuite dans une casserole avec huile fine , autant de bon beurre , gros poivre , un peu d'ail & de sel , si elle est trop douce. Mettez sur le feu , & remuez sans cesse , jusqu'à ce que le beurre & l'huile soient liés ; & servez sur l'heure , parce que la sauce tourne en se refroidissant.

La merluche , ou morue sèche , est plus dure & plus compacte que la morue fraîche , & d'un goût

bien inférieur ; mais quand elle a été bien battue & bien apprêtée , elle devient plus appétissante & plus saine qu'elle n'auroit été sans cela.

Merluche frite. Faites dessaler ; coupez par morceaux , & faites cuire ; essuyez ; poudrez de farine ; faites cuire au beurre roux , & servez avec une sauce-robot , ou avec du beurre , un oignon haché , poivre , sel & vinaigre.

Merluche ou morue sèche. Coupez-la par morceaux ; faites la tremper du soir au matin , & cuire ensuite à grande eau. Faites cuire avec son beurre , ciboule , persil haché & poivre concassé , oignons cuits dans la braise ; remuez cette sauce , jusqu'à ce qu'elle soit liée. Servez de bon goût pour entrée.

MEUNIER : poisson d'eau douce , autrement dit *vilain* , parce qu'il se plaît dans la boue. On en fait si peu de cas , qu'il est inutile d'en parler.

MIEL : substance onctueuse & un peu fluide , composée des particules sulfureuses & balsamiques que les abeilles enlèvent des fleurs qu'elles sucent , & qu'elles déposent dans des cellules exagones des rayons ou gâteaux de cire qu'elles se sont faites auparavant , pour y mettre cette substance en provision. Le premier , qui découle ordinairement , sans pression du gâteau , est un miel blanc , qu'on appelle *miel vierge*. Celui qu'on tire ensuite par expression , est plus jaune , & est le miel *commun* , moins doux , moins agréable que le premier , & sentant , pour l'ordinaire , la cire dont il a été exprimé. Quand on a moins d'égard à la délicatesse du goût qu'à la bonté intrinsèque des confitures , on préfère le miel au sucre , en ce qu'il est un extrait de ce qu'une infinité de plantes salutaires ont de plus pur & de plus éthéré : aussi est-il plus pectoral , plus balsamique , plus anodin que le sucre , qui n'est que le suc exprimé , & épaissi par la cuisson , d'une seule plante , qui est la canne de sucre : d'ailleurs la substance du miel reçoit dans l'abeille , & la ruche une élaboration qui la perfectionne & l'é-

pure mieux que l'action du feu , qui , toujours violente , fait probablement évaporer ce que le suc de la canne de sucre a peut-être de meilleur & de plus volatil.

MIGNONETTE ; pour faire une mignonette , mettez , dans un petit morceau d'étamine , du poivre long , une muscade entiere , coriandre , cannelle , gingembre , cloux de girofle ; ficellez l'étamine , & faites faire quelques bouillons dans une marmite à potage ; une mignonette peut servir plusieurs fois.

MILLET : petite graine sèche , dont la substance jaune est enfermée dans une espece de coque dure & luisante , dont on la dépouille , lorsqu'on en veut faire usage : dans quelques pays , on en fait de la bouillie qui nourrit peu. Cette graine est ventueuse , se digere difficilement , & pese sur l'estomac. Il n'y a que des gens d'une constitution robuste , qui puissent user de cet aliment.

MIRABELLES. Voyez *Prunes*.

MIROTON : maniere d'apprêter certaines viandes ou poissons en gras , ou en maigre , pour entrée.

Miroton de bœuf. Faites un godiveau bien lié & bien assaisonné de truffes , champignons & jambon cuit. Mettez le dans une casserole avec deux ou trois anchois. Faites cuire avec du lard fondu , bouillon & un peu de coulis. Coupez ensuite du maigre de bœuf bien tendre par tranches ; mettez-les dans votre ragoût ; remuez le tout , & ne laissez que peu bouillir. Quand il est cuit , servez avec un jus de citron.

Miroton de filets de bœuf rôtis , ou de pièces de bœuf bouillies. Faites une bordure de godiveau autour du plat où vous servirez vos filets , & lui faites prendre couleur au four. Faites une sauce hachée au jambon. (Voyez *Sauce*.) Faites-y tremper vos filets , seulement pour chauffer ; & versez dessus votre sauce , ou sur les tranches de bœuf bouillies.

Miroton de mouton. Faites une bordure de godi-

veau autour du plat où vous servirez , comme dessus. Ayez un carré de mouton , coupez-le par morceaux , bout saigneux de mouton & petit lard : faites cuire dans une bonne braise. Ayez des petits pois passés , ou pointes d'asperges. Egouttez les viandes ; servez les pois ou pointes d'asperges par-dessus. Le ragoût servi dans le plat , vous pouvez y ajouter quelques cœurs de laitues cuits dans la même sauce. Au lieu de ce ragoût , on peut servir dans ce plat un bon hachis de mouton.

Miroton de saumon. Prenez une tranche de saumon ; parez-la ; hachez-la ensuite avec persil , ciboules , champignons , poivre & sel , deux ou trois jaunes d'œufs crus , un peu de mie trempée dans la crème , quelques cloux , un peu de coriandre. Pilez le tout dans un mortier avec du beurre frais. Formez un cordon de cette farce autour d'un plat ; unissez-le avec de l'œuf battu. Frotez-le de beurre fondu & le panez ; mettez au four. Etant cuit , dégraissez le plat , sans toucher à la bordure. Faites griller deux ou trois tranches de saumon. Coupez-les par filets de la longueur du doigt. Faites un ragoût avec champignons , truffes & mousserons ; passez dans une casserole à un petit roux de beurre & farine ; mouillez-le de bouillon de poisson ; laissez mitonner ; dégraissez & liez d'un coulis d'écrevisses , & y mettez les queues ; le tout mitonné , servez dans le plat.

L'on fait de même toutes sortes de miroton de poissons ; le ragoût seul qu'on fait , en fait la différence , comme de filets de soles , brochets , anguilles , raies , truites , &c. Alors il n'y a qu'à faire des ragoûts de champignons , mousserons , huîtres. (*Voyez leurs articles respectifs.*) Au défaut de saumon , pour faire la bordure du godiveau , on peut employer toute autre espèce de poisson.

Miroton de veau. Prenez une belle rouelle coupée en tranches minces ; battez-les. Hachez d'autres tranches de rouelle avec du lard , moëlle de

bœuf, champignons, truffes, fines herbes & bon assaisonnement. Mettez-y des jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans la crème. Cette farce étant faite, garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien arrangées; mettez-y ensuite vos tranches de veau battues, puis la farce que vous couvrirez du reste de vos tranches, le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard; couvrez bien le tout, & faites cuire comme une braise, feu dessus & dessous. Dégraissez bien; dressez dans un plat, feu dessus & dessous. On peut mettre dessus un peu de coulis de champignon, & servir chaudement.

Miroton en maigre. Prenez des carpes ou autres poissons: fendez-les par-devant dans toute leur longueur; ôtez-en la grosse arrête, sans intéresser la forme du poisson. Faites une bonne farce d'anguille; farcissez-en vos poissons, & les roulez, comme nous avons dit des merlans; & finissez de même.

MITONNAGE GRAS. Prenez du paleron & trumeau de bœuf, ou mieux encore une culotte & tranches avec un cuisseau de veau; mettez avec de l'eau dans une marmite; écumez bien. Mettez-y ensuite carottes, panais, oignons piqués de cloux, bouquet. Faites bien cuire, mais doucement, si vous voulez que les jus s'extraient bien. Vous pouvez aussi y ajouter des volailles. Passez ce bouillon, & vous en servez pour mitonner les potages.

Mitonnage maigre. Mettez, le soir, une marmite au feu, avec de l'eau, de gros pois secs, carottes, panais, céleri, choux, oignons piqués de cloux. Faites bouillir & laissez jusqu'au lendemain, où tout étant cuit, vous retirerez la marmite, & laisserez reposer.

MITONNER : faire bouillir un porage sur le feu, jusqu'à ce que le pain soit parfaitement imbibé & presque en bouillie.

MOELLE : substance grasse, de la nature de la graisse, & insipide comme elle, aussi difficile à di-

gérer. On emploie la moëlle dans les cuisines , pour les farces , comme celles de bœuf dans les petits pâtés , tourtes de moëlle , & dans les hachis. Il est aussi une sorte de moëlle qui occupe toute la longueur des vertebres des animaux , qu'on appelle *Amourettes*. On emploie celle des veaux & moutons. (Voyez au mot *Amourettes*.)

MONTANS. On fait des ragoûts de montans , de cardes , & de laitues romaines.

Montans de cardes au jus. Epluchez-les bien , & faites cuire à demi dans une eau blanche avec eau , farine , beurre & sel. Retirez , & faites égoutter. Passez-les avec du coulis clair de veau & jambon , & les laissez mitonner une bonne heure. Pressez-les un peu , sur le point de les servir , en y mettant un peu de beurre manié de farine , & remuez toujours pour lier : donnez au ragoût une pointe de vinaigre , & servez pour entremets.

Montans de laitue romaine à l'essence. Epluchez comme dessus , & faites cuire du blanc avec cuisse de bœuf , bouillon , une tranche de citron , verjus & sel. Dégraissez-les , en les ratissant. Mettez-les dans une bonne essence. Faites-leur prendre goût , & servez pour entremets ou garniture d'entrée.

MORILLES : espece de champignon , ou *fungus* ; de figure pyramidale , poreux , ridé & percé de plusieurs trous. Il faut les choisir tendres , de la grosseur d'une noix , de couleur jaunâtre , ou d'un blanc tirant sur le jaune. On se sert de morilles dans une infinité de ragoûts , sans compter qu'on en fait des plats particuliers , tant pour hors-d'œuvres que pour entremets. On prétend qu'elles contiennent beaucoup d'huile , peu de phlegme , & beaucoup de sel volatil , principes de la saveur agréable qu'elles donnent aux ragoûts où on les emploie.

Morilles à l'Italienne. Après les avoir lavées dans plusieurs eaux tièdes , égouttez-les bien : faites-les cuire sur la cendre chaude , avec persil , ciboules ,

champignons , pointes d'ail , le tout haché ; du bon beurre , une cuillerée d'huile , sel & poivre : quand elles sont cuites , servez-les sur un croûton passé au beurre.

Morilles au lard. Coupez-les en deux , & les nettoyez comme les précédentes ; étant bien égouttées , mettez-les dans du lard fondu ; embrochez-les ensuite dans de petites hâtelettes ; panez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard en tranches bien minces ; arrangez-les dans une poêle. Faites-les frire en quatre ; arrangez-les dans un plat , vos morilles dessus , après les avoir retirées des hâtelettes ; & servez à sec.

Morilles (Ragoût de) à la crème en gras. Coupez & lavez comme dessus. Faites égoutter , passez au lard fondu ; avec bouquet , sel & poivre , un peu de farine ; mouillez de bouillon , & faites mitonner. Liez ce ragoût de deux jaunes d'œufs & de crème ; servez pour entremets.

Morilles , (Ragoût de) à la crème en maigre. Passez-les au beurre , avec sel & poivre , & bouquet , persil haché. Mouillez de bouillon de poisson , & finissez comme dessus.

Morilles , (Potage de croûtes aux) en gras. Coupez & lavez vos morilles comme dessus ; égouttez & les passez au lard fondu ; mouillez-les d'un peu de bouillon , avec un bouquet ; & faites mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes , moitié bouillon & moitié jus de veau , & laissez attacher au fond du plat ; garnissez d'un cordon de morilles : jetez dessus le jus où elles ont cuit ; laissez aux croûtes le tems de s'en imbiber ; versez ensuite par-dessus du coulis à la reine , & servez.

Morilles , (Potage de croûtes aux) en maigre. Faites un petit ragoût de morilles , comme celui ci-dessus , sauf que vous le faites au beurre ; liez-le d'un coulis maigre , mitonnez des croûtes au bouillon

lon de poisson ; mettez par-dessus , un petit pain farci d'une farce maigre ; jetez par-dessus votre ragoût , & servez.

Morilles farcies. Otez la queue & les lavez ; faites une farce de blanc de volaille cuite , & les farcissez ; unissez avec de l'œuf battu. Saupoudrez de mie de pain ; foncez une casserole de veau & jambon ; mettez-y du lard fondu , & un bouquet ; arrangez-y vos morilles ; couvrez-les de bardes de lard , & faites cuire à très-petit feu à la braise. Quand elles sont cuites , retirez-les ; dégraissez ; mettez du coulis dans la casserole ; faites faire un bouillon , pour dégraisser ; passez la sauce au tamis ; servez dessus les morilles , avec un jus de citron.

Morilles frites. Coupez-les en long ; faites-les bouillir avec du bouillon , à très-petit feu ; quand le bouillon sera consommé , farinez bien , & faites frire dans le sain-doux. Faites une sauce avec le reste du bouillon assaisonné de sel & muscade , que vous servirez sous vos morilles , avec du jus de mouton.

Morilles. (Croûte aux) Otez la mie d'un pain ; faites sécher la croûte , & mettez dedans un ragoût de morilles à la crème , soit gras ou maigre , comme vous verrez ci-après.

Morilles. (Pain aux) Prenez un pain rond ; ouvrez-le par-dessous ; ôtez-en la mie ; farcissez-le bien d'un bon hachis de perdrix , ou autres ; fermez le trou avec le morceau que vous avez ôté ; ficellez-le , pour qu'il ne tombe pas ; trempez ce pain dans du lait ; faites-le frire au sain-doux , de belle couleur.

Coupez ensuite vos morilles en deux ; lavez-les , comme dessus. Passez à la casserole , avec lard fondu , sel & poivre ; mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Dégraissez , & liez la sauce avec un coulis de veau & jambon ; faites-y mitonner un moment votre pain ; dressez-le sur un plat. Faites autour un cordon de morilles , & jetez la sauce par-dessus.

Morilles. (Ragoût de) Coupez & lavez comme dessus ; égouttez ; passez au lard fondu , avec persil haché , & bouquet ; mouillez de parties égales de jus de veau , & essence de jambon ; faites mitonner. Liez ce ragoût d'un bon coulis , en lui donnant un peu de pointe , & servez.

Morilles. (Tourte de) Faites un ragoût des trois ci-dessus. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une abaisse semblable ; dorez ; mettez au four , & servez de bel'e couleur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les morilles bien choisies pour la qualité , sont un assaisonnement échauffant , stomachique , savoureux , assez sain , quand on n'en mange qu'une petite quantité ; mais elles ne conviennent qu'aux personnes en santé , & dont l'estomac est bon.

MORTADELLE : espece de saucisson qui nous vient de Bologne en Italie. Ces saucissons sont de haut goût : le poivre sur-tout y domine.

Mortadelle de poulets. Levez la peau de deux poulets gras ; hachez-en la chair avec du filet de carré de mouton , truffes , jambon & lard ; mêlez le tout. Mettez-y un peu de crème , quatre jaunes d'œufs crus , fines herbes , épices , sel & poivre. Enveloppez le tout dans les peaux des poulets & dans une étamine ; ficellez & mettez cuire à une braise blanche. Si vous servez votre mortadelle pour entrée , mettez-y une bonne essence liée : si vous la servez pour entremets , assaisonnez davantage votre braise , & servez votre mortadelle froide.

MORUE : poisson de mer , qu'on pêche aux Bancs de Terre-Neuve , en Amérique. Quand il est frais , on l'appelle *morue*. Quand il est sec , on l'appelle *merluche*.

Morue à la crème au four. Faites cuire à l'eau blanche ; levez par feuillets. Faites une sauce blanche avec de la crème , liée de trois jaunes d'œuf , une pointe d'ail. Mettez vos feuillets , & les y tournez.

Mettez ensuite dans le plat où vous devez servir. Panez, mettez au four. Dégraissez avant de servir.

Morue (Queue de) à la Sainte-Menehould. Faites-en cuire deux à l'eau blanche ; levez-en les filets les plus grands qu'il se pourra. Faites une sauce avec du beurre frais, farine, persil haché, truffes, champignons, capres, poivre, muscade & crème douce. Mettez-y vos filets ; faites-les mitonner à petit feu. Laissez refroidir le ragoût ; mettez dans le plat où vous devez servir, un hachis de carpe ; garnissez tout autour de filets de morue. Panez ; mettez au four, & servez de belle couleur.

Morue à la sauce à la Gasconne. (Voyez Merluce.

Morue à la sauce blanche. Faites cuire comme dessus ; égouttez ensuite, & dressez dans un plat, & par-dessus une sauce blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin que vous faites fondre, & que vous servez dessus, ou dans une saucière. On peut encore la servir avec différentes sauces liées.

Morue à la sauce-robert. Faites frire, comme on a dit ci-dessus. Faites cuire oignons coupés en dés avec beurre fin ; étant roux, poudrez de farine ; mouillez de bouillon de poisson. Faites-y mitonner votre morue. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y du coulis, en finissant, de la moutarde, & un filet de vinaigre ; & servez.

Morue au beurre noir. Faites cuire à l'ordinaire, & servez au beurre noir, avec persil frit, & sauce aux capres & anchois.

Morue au court-bouillon. Faites un court-bouillon au blanc, avec une poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules & girofle, à petit feu, pendant une demi-heure. Quand il est tiré au clair, & passé au tamis, mettez dans cette saumure le double de lait ; faites-y cuire la morue à petit feu, & la servez avec cette sauce.

Morue au verjus en grains. Levez des filets de morue

rue cuite à l'ordinaire. Mettez-les dans une sauce faite avec beurre, crème, farine & poivre. Liez la sauce, & mettez-y des grains de verjus blanchis ; & servez.

Morue aux filets de racines. Prenez deux carottes & deux panais, coupez-les en filets. Faites-les blanchir un moment, & cuire ensuite dans de bon bouillon maigre. Quand la sauce est tout-à-fait réduite, mettez des feuillets de morue cuite à l'eau avec ces racines ; mêlez-les bien ; dressez-les dans le plat où vous les devez servir. Mettez par-dessus une sauce blanche avec de la moutarde.

Morue en Dauphine. Faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, sel & poivre, persil & ciboules entières, une gousse d'ail, une feuille de laurier. Passez une brochette dans toute sa longueur, & faites-lui prendre la figure du dauphin. Mettez-la dans une tourtière, & l'arrosez de sa marinade. Faites cuire au four ; quand elle cuit, ôtez la brochette, & dressez-la sur le plat où vous la devez servir.

Faites bouillir un moment à l'eau trois laitances de carpes, & des pointes d'asperges. Passez-les avec beurre, champignons, bouquet de persil, ciboules, une pincée de farine. Mouillez d'un verre de vin blanc, & bouillon maigre. Le ragoût étant cuit, & la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, faites-y une liaison de crème & jaunes d'œufs. Faites lier sur le feu ; & pour le mieux, ne mettez les pointes d'asperges que sur la fin de la cuisson ; servez ce ragoût sur votre dauphin.

Morue (Queue de) en filets, à la casserole. Détachez la peau en la tirant vers le bas ; levez les filets ; remplissez le vuide d'une farce de poisson, comme ci-dessus, ou de fines herbes, avec beurre & chapelure de pain ; recouvrez de la peau ; panez, & mettez au four ou dans une tourtière, feu dessus & dessous, & la servez avec un ragoût de champignons & morilles bien assaisonnés.

Morue en stinherque. Mettez, dans le fond d'un plat, de l'huile, de petits morceaux de beurre, per-

fil, ciboules hachées & pointe d'ail, de petits morceaux de tranches de morue, de petits tas d'anchois hachés, & poivre concassé; couvrez de morue cuite à l'eau, & assaisonnez dessus comme dessous. Faites bouillir un peu. Couvrez de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four. Egouttez bien de son beurre, avant de servir.

Morue (Queue de) farcie. Prenez la chair d'une carpe & la moitié d'une anguille, avec un peu de persil, ciboules & quelques champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, un peu de mie de pain, trempés dans la crème, trois ou quatre jaunes d'œufs crus; le tout haché & pilé avec beurre frais, selon la quantité de chair. Faites cuire une queue de morue, levez-en les filets; gardez l'arrête & le bout de la queue qui y tient. Faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine: mouillez-le de bouillon de poisson. Laissez mitonner & dégraissez; mettez-y quelques laitances de carpes, & les filets de morue. Achevez de lier ce ragoût avec du coulis d'écrevisses. Laissez-le refroidir. De l'arrête, faites-en une queue avec la farce; unissez-la avec un couteau & de l'œuf battu. Faites fondre un morceau de beurre frais; jetez-le dessus; panez; faites cuire au four; servez de belle couleur.

Morue fraîche aux huitres, à la Hollandoise. Prenez la hure; videz-la & la lavez. Ficellez & faites cuire avec de l'eau, du sel, & un peu de vinaigre, oignons en tranches, persil, ciboules. Faites blanchir des huitres dans leur eau; mettez-les à l'eau fraîche, & égoutter ensuite. Mettez dans une casserole beurre fin, pincée de farine, filet de vinaigre, gros poivre & muscade. Mouillez avec de l'eau des huitres; faites lier la sauce sur le feu; mettez-y ensuite les huitres avec deux anchois hachés; servez autour de la hure.

Morue frite. (Voyez *Merluche.*) Servez-la poudrée de sel, avec un jus d'orange & poivre blanc.

Morue frite. (Autre) Faites cuire une crête; levez les filets, farinez-les; faites-les frire à l'huile, & garnissez de persil frit. On peut les tremper dans une pâte à frire, au lieu de les fariner.

Morue (Queue de) frite. Faites cuire à l'ordinaire, sans bouillir, pour qu'elle ne se brise point. Egouttez, farinez & faites frire au beurre affiné. Servez avec un jus d'orange, & poivre blanc. Garnissez cette queue de crêtes de morue, empâtées & frites.

Morue (Autre queue de) frite. Prenez une queue de morue bien dessalée, au défaut de morue fraîche: vous pouvez la laisser entière, ou la couper par filets. Essuyez-la bien & la farinez. Faites frire comme la précédente, & servez à sec, garni de persil frit.

Morue panachée. Prenez deux entre-deux; faites cuire à l'eau; levez les filets. Passez-les avec bon beurre, persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché. Mettez-y les filets de morue, avec un morceau de beurre, capres, anchois & cornichons, six jaunes d'œufs, le tout haché très-fin. Faites chauffer la morue, & la remuez, pour que la sauce se lie; ajoutez-y un peu de gros poivre, & servez.

Morue panée au four. Coupez-la en morceaux; faites mariner avec du beurre que vous ferez fondre, sel & gros poivre, persil & ciboules, échalotes & ail, thym & laurier, basilic en poudre, & jus de deux citrons, le tout haché; faites mariner une bonne heure. Arrangez sur un plat la morue, avec tout cet assaisonnement; panez & faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière; avant de servir, nettoyez-le bords du plat.

Morue. (Ragoût de) Coupez & faites cuire avec eau, sel & poivre, laurier, vinaigre & citron verd. Passez au roux, avec farine frite, champignons, bouillon de purée ou de lentilles, persil & ciboules en bouquet. La sauce liée, servez.

Morue. (Tourte de) Prenez des filets de queue de morue cuite à l'ordinaire. Faites une sauce avec beurre frais, farine, persil, champignons, truffes

hachés ; assaisonnez de poivre & de muscade , avec de la crème . Faites mitonner dedans les filets ; laissez refroidir . Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage , avec un hachis de carpe ; mettez ensuite vos filets . Couvrez de même ; finissez à l'ordinaire , & mettez au four . Etant cuite , jetez-y un ragout de laitances d'écrevisses , ou de moules .

OBSERVATION MÉDECINALE.

La morue fraîche , qui a la chair blanche & tendre , est un aliment sain , nourrissant , assez facile à digérer , quand elle est bien cuite avec du beurre frais , & en petite quantité ; mais les personnes délicates , foibles , sédentaires , convalescentes , & les gens dont l'estomac est mauvais , ou se déränge facilement , doivent s'abstenir de ce mets , ou du moins n'en manger que fort peu . Quant à la morue salée , ou merluche , elle est presque toujours dure , coriace , trop salée , & difficile à digérer ; elle ne convient qu'à ceux qui sont en pleine santé , ont un très-bon estomac , & mènent une vie active . On apporte ici plusieurs especes de petites morues , qui , quand elles sont fort nouvelles , ont la chair plus délicate , plus legere , & plus aisée à digérer que celle de la morue ordinaire ; on peut permettre celles-là , même à ceux à qui nous avons conseillé d'éviter la dernière .

MOUDON : espece de boudin qu'on fait avec une fraie de veau , bien blanche , qu'on fait dégorger à l'eau tiède , & cuire ensuite à une demi-braise . Hachez-la , & la mettez dans une casserole , avec une pinte de sang de cochon , sel , épices , fines herbes , persil , ciboules , une échalote , une gouffe d'ail ; entonnez le tout dans un boyau bien net ; formez-en des boudins que vous ferez cuire encore dans une demi-braise .

MOULE : espece de poisson renfermé entre deux écailles , qui vit d'eau de mer . Il y en a aussi de riviere , mais d'une qualité fort inférieure , & qui sont plus difficiles à digérer .

Moules à la Provençale. Lavez vos moules ; égouttez-les , & faites cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Otez la moitié des coquilles. Mettez dans une casserole un demi-verre d'huile , persil , ciboules , champignons , truffes , demi-gousse d'ail , le tout haché très-fin ; passez & mouillez d'un verre de vin de Champagne , cuillerée de bouillon , & la moitié de l'eau des moules. Faites cuire , & presque réduire ; mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis. Faites faire quelques bouillons ; mettez-y un jus de citron , gros poivre , muscade rapée ; & servez à courte sauce.

Moules. (Potage de) Lavez à plusieurs eaux , & mettez dans une marmite avec de l'eau qui fera le bouillon , au cas que vous n'en ayez point de poisson ; mettez du persil & bon beurre , oignon piqué de cloux. Quand les coquilles sont ouvertes , elles seront suffisamment blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles , & n'en laissez que pour garnir le potage. Mettez la chair des autres dans une casserole avec champignons ; coupez truffes en tranches , laitances de carpes , un cul d'artichaut entier , & quelques autres coupés en quatre. Le cul d'artichaut se sert au milieu du potage , au défaut de pain farci , de hachis de carpes. Passez le tout avec bon beurre , & un peu de farine. Mouillez-le du bouillon de moules. Faites mitonner avec un bouquet de fines herbes , une ou deux tranches de citron.

Faites mitonner des croûtes avec le bouillon de moules. Garnissez-le de moules en coquilles ; le tout étant mitonné , & le ragoût par-dessus. Ayez un coulis blanc , composé d'amandes , mie de pain , six ou huit jaunes d'œufs ; passez à l'étamine avec du bouillon de moules. Arrosez-en le potage , & servez chaudement.

Moules. (Autre potage de) Faites-les bouillir dans une casserole ; retirez-les , quand les coquilles

commencent à s'ouvrir ; n'en gardez en coquilles , que ce qu'il faudra pour garnir le potage. Passez les autres à la casserole , comme dessus ; & mouillez de bouillon de poisson , faisant mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces , & d'autant de moules pilées ensemble avec quatre jaunes d'œufs. Mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poisson dans une casserole , avec un peu de mie de pain , un peu de persil , une ciboule entière , quelques champignons hachés. Faites mitonner le tout ; délayez-y votre coulis , sans le laisser bouillir ; passez-le à l'étamine , & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de moules , & le tirez chaudement sur des cendres chaudes. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon de poisson. Mettez au milieu un pain farci du hachis des carpes , ou du ragoût de moules. Garnissez le bord du potage de moules en coquilles , les artichauts autour du pain farci , & versez sur le tout le ragoût.

Moules, (Ragoût de) en gras. Faites cuire , comme dessus ; ôtez-les de leurs coquilles ; gardez leur eau. Passez de petits champignons , & quelques truffes coupées en tranches , avec lard fondu , bouquet & poivre. Mouillez d'un jus de veau , & faites mitonner. Dégraissez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Mettez-y les moules avec un peu de leur bouillon ; conservez-les sur des cendres chaudes sans bouillir. Dressez & servez , pour entremets , ou pour garnir des entrées aux moules.

Moules, (Ragoût de) maigre. Tirez-les de leurs coquilles , étant cuites comme dessus. Passez des champignons au beurre ; mettez les moules avec un bouquet ; faites faire quelques bouillons ; mouillez de leur eau ou de bouillon de poisson , ou de moitié l'un & moitié l'autre. Mettez-y du persil haché & du poivre. Liez d'un coulis. Dressez & servez de même pour entremets , ou pour garnitures d'entrées aux moules en maigre.

Moules. (Tourte de) Faites cuire comme dessus; Tirez de leurs coquilles; passez des champignons & truffes, avec beurre, sel & poivre, bouquet. Mettez-y les moules. Mouillez de bouillon de poisson, & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit, liez le d'un peu de coulis de moules; faites réduire auparavant, si la sauce étoit trop longue, & laissez refroidir. Foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage. Mettez le ragoût. Recouvrez d'une pareille abaisse; finissez à l'ordinaire. Mettez au four. Avant de servir, mettez-y encore du coulis de moules. & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les moules ou moules de mer, dont la chair est blanche & tendre, sont un aliment assez sain, quand elles ont le degré de cuisson convenable, & point d'acreté; en général, elles se digèrent bien; & on peut même les permettre aux gens délicats, sédentaires, pourvu que leur saveur ne déplaît pas.

Les moules de rivière sont plus difficiles à digérer, & ne conviennent qu'aux plus forts estomacs; celles d'étang sont sans goût, & très-mal-saines.

MOUSSE A LA CRÈME. Faites bouillir de la crème avec de l'eau de fleurs d'oranges, & du sucre. Etant froide & bien fouettée, remplissez-en des gobelets, ou tasses faites exprès. Tenez-la entre des glaces, dessus & dessous, jusqu'au moment de les servir. Si cette crème ne moussé pas assez, on peut y mettre un blanc d'œuf.

Mousse de café. Faites du café fort; tirez-le à clair; mettez-y quelques jaunes d'œufs frais, de la crème & du sucre. Faites lier sans bouillir, & fouettez bien ensuite. Finissez comme la précédente.

Mousse de chocolat. (Voyez Chocolat.)

MOUSSELINE. C'est une pâte de pastillage, faite avec la gomme adraganth fondue & mêlée avec du jus de citron, qu'on dresse en rocher, en clocher, en dôme, ou d'autre manière, & qu'on fait sécher à

l'étuve. Celle qu'on appelle *mouffeline blanche*, est celle que nous venons de dire. La jaune se fait de même, si ce n'est qu'on la teint avec l'infusion de de safran, ou la gomme-gutte; la rouge, de même, & se teint avec la cochenille; la bleue, avec l'indigo; la verte, avec le jus d'épinars; la violette, avec la teinture de tournesol.

Mouffeline. (*Bastion de*) Ce sont des rouleaux des différentes mouffelines ci-dessus, qu'on unit ensemble avec du sucre au caramel, en forme de bastion. Ces diverses préparations se servent avec ce qu'on appelle *assiettes de four*, comme *gimblettes*, *cornets*, *meringues*, *biscotins*, *tourons*, &c.

MOUSSERONS : espece de *fungus* ou champignon, qui croît dans des prés, ou landes, auprès de la mousse. Leur saveur est très-agréable. Ils donnent aux alimens où on les emploie un très-bon goût. On en fait aussi des plats particuliers, comme des champignons & morilles.

Mousserons à la Provençale. Epluchez & passez avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, bouquet de persil, ciboules, deux cuillérées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, sel & gros poivre; faites mitonner le tout; dégraissez ensuite. Otez le jambon & le bouquet: coupez de la mie de pain en petites pièces; passez-les à l'huile; égouttez-les. Mettez-les dans le ragoût, avant de servir, avec un jus de citron.

Mousserons. (*Croûte aux*) Faites un ragoût de mousserons, comme vous verrez ci-après à l'article *Ragoût de mousserons*. Mettez une croûte bien sèche, & bien chapelée, au fond d'un plat. Servez votre ragoût dessus, pour entremets.

Mousserons. (*Autre croûte aux*) Prenez un pain bien chapelé; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu; faites-les tremper dans du lait, & frite ensuite de belle couleur; faites égoutter; dressez dans un plat, & par-dessus le ragoût de mousserons, tel que ci-après; servez pour entremets.

Moufferons, (Potage de croûtes aux) en gras. Passez des moufferons au lard fondu. Mouillez de jus de veau, & laissez mitonner. Dégraissez, & liez d'un coulis de perdrix roux. Mitonnez des croûtes, moitié jus & moitié bouillon; laissez-les attacher, & jetez dessus le ragoût & le coulis clair.

Moufferons, (Potage de croûtes aux) en maigre. Faites le ragoût de moufferons au beurre, & liez d'un coulis maigre. Faites mitonner des croûtes au bouillon de poisson, & laissez attacher. Mettez au milieu un pain farci d'un hachis de carpes ou autres poissons. Jetez le ragoût par-dessus.

Moufferons. (Pains aux) Prenez un pain bien rond; faites un trou par-dessous; ôtez-en la mie; remplissez-le de hachis de perdrix, ou autre. Bouchez le trou de la pièce ôtée; ficellez-le. Faites tremper dans du lait, & frire ensuite au sain-doux de belle couleur.

Faites mitonner des moufferons, une poignée dans de l'essence de jambon. Mettez le pain mitonner dans ce ragoût; déficellez, & le dressez dans un plat; jetez dessus le ragoût, & servez pour entremets.

Moufferons. (Poudre de) Prenez demi-livre de champignons, autant de morilles, & autant de truffes, une livre de moufferons. Epluchez bien le tout, & faites sécher au soleil ou au four, à une chaleur modérée; pilez le tout, & le passez au tamis. Tenez cette poudre bien close, pour vous en servir au besoin. Elle donne un relief singulier aux ragoûts où on l'emploie.

Moufferons. (Ragoût de) Epluchez, lavez, & passez au lard fondu avec bouquet, sel & poivre. Mouillez de jus de veau; faites mitonner. Dégraissez, & liez d'un coulis de veau & jambon; servez pour entremets. Le ragoût sert pour les croûtes dont nous avons parlé ci-dessus.

Moufferons (Ragoût de) à la crème. Epluchez, & lavez comme dessus; passez au lard fondu avec

bouquet & persil haché. Poudrez d'un peu de farine & mouillez d'un peu de bouillon avec sel & poivre. Laissez mitonner ; ajoutez deux cuillerées de coulis de coulis blanc. Liez avec deux jaunes d'œufs & de la crème , & servez pour entremets.

Mousserons. (Ragoût de) à la crème en maigre. Il se fait de même que celui des morilles à la crème en maigre. (Voyez l'article *Morilles.*)

Mousserons. (Tourte de) Faites un ragoût de mousserons , comme dessus. Foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage. Mettez dessus votre ragoût ; recouvrez d'une même abaisse ; finissez à l'ordinaire ; mettez au four ; & quand elle sera cuite , servez chaudement.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les mousserons sont un assaisonnement propre à aiguïser l'appétit, & faciliter la digestion , parce qu'ils échauffent légèrement : on n'a pas remarqué qu'ils soient aussi nuisibles que les autres espèces de champignons ; ils paroissent se digérer plus facilement ; cependant nous ne conseillons pas aux gens délicats , ou qui ont l'estomac foible , & aux personnes sédentaires d'en manger , sous quelque forme qu'ils soient.

MOUTARDE : plante très-connue , dont les siliques sont pleines d'une petite graine ronde , très-chaude , âcre & très-piquante , qui excite l'appétit , anime & facilite la digestion.

OBSERVATION MEDICINALE.

La moutarde est un assaisonnement stomachique , & propre à faciliter la digestion : par la légère irritation qu'elle cause , elle augmente l'élasticité , la force des fibres ; attire dans l'estomac & les intestins les sucs digestifs , en plus grande quantité ; les rend plus actifs : elle est encore anti-scorbutique , anti-putride ; elle divise les matières grasses , & favorise la descente des restes des alimens , en augmentant le mouvement péristaltique,

MOULTON : quand l'agneau est parvenu à une certaine grandeur , on le châtre ; & alors il s'appelle *mouton*. Celui qu'on ne châtre point , s'appelle *bélier*. Il faut le choisir tendre , jeune & gras. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie , des cantons qu'on appelle *Prés salés* ; ceux des Ardennes , du Berry & de Beauvais.

Mouton. (Hachis de) Faites cuire un gigot à la broche , & le laissez refroidir. Prenez-en le meilleur , & le hachez bien. Faites suer & attacher une tranche de jambon. Mouillez de coulis & de bouillon ; faites cuire une demi-heure ; tirez ensuite le jambon ; mettez-y le hachis. Faites chauffer sans bouillir : assaisonnez de bon goût. Dressez & garnissez d'œufs frais pochés à l'eau , & de croûtes frites.

Mouton. (Haricot de) Coupez un carré en côtelettes épaisses ; faites les cuire dans une bonne braïse , avec bouillon , bardes de lard , bouquet , quelques navets , sel & poivre ; tournez des navets en amandes : faites-les frire dans du sain-doux , sans leur donner trop de couleur. Egouttez-les , faites cuire au bouillon. Egouttez le bouillon ; mouillez de coulis , & faites bouillir un peu. Tirez les côtelettes de leur braïse ; égouttez-les bien de leur graisse. Dressez le ragoût de navets par-dessus.

Mouton (Pain de) aux cardes. Prenez une éclanche mortifiée ; levez-la par filets ; ôtez les filandres , les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de dur. Passez ces filets au beurre , avec persil , ciboules , champignons & ris de veau. Hachez bien le tout ensemble. Prenez aussi de la tétine de veau , graisse de bœuf & lard blanchi ; faites du tout une farce avec cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison. Pilez le tout & l'assaisonnez légèrement. Prenez des tranches de bœuf de la grandeur de la main ; battez-les , & mettez sur chacune , de cette farce , & leur donnez la forme de petits pains. Unissez le tout avec de l'œuf battu. Faites cuire à une bonne braïse. Quand

ils sont cuits, tirez-les & les égouttez de leur graisse ; & servez avec un ragoût de cardes. (*Voyez au mot Cardes ; la maniere de faire le ragoût.*)

Toutes les parties du mouton sont susceptibles de plusieurs apprêts différens ; & chacune en particulier peut se servir de différentes manieres. On trouvera ces apprêts différens sous les noms particuliers de chaque partie ; & on y renvoie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le mouton qui n'est pas trop vieux , qui a beaucoup de chair , sans être très-gras , & un degré de cuisson convenable , est , en général , un aliment de bon goût , fort sain , nourrissant & facile à digérer. Il est peu d'estomacs assez dérangés , & de personnes si foibles , qu'elles ne puissent vivre de mouton tendre. Il y a même des gens valétudinaires , délicats , sédentaires , qui se trouvent mieux de son usage habituel , que de celui des viandes blanches.

MURES : fruit oblong , composé de plusieurs grains unis , & remplis d'une liqueur d'un rouge purpurin. On en connoît de deux sortes , de *blanches* & de *noires*. Ces dernières sont les seules dont on use. Soit qu'on les mange en nature , soit qu'on les emploie en confiture , ou d'autre maniere , il faut les prendre grosses , bien nourries , & bien mûres. Il faut avoir soin de les cueillir de grand matin , & avant le lever du soleil , pour qu'elles soient plus fermes , plus fraîches , & ne se délassent point.

Mûres confites au liquide. Prenez-les pas tout-à-fait mûres , mais grosses & bien nourries. Faites cuire du sucre à perlé ; trois livres pour quatre de fruit , ou trois quarterons de sucre pour livre de fruit. Coulez-y les mûres , & leur faites prendre un bouillon couvert , en remuant doucement la poêle , pour qu'elles ne se délassent point. Tirez-les ensuite du feu ; laissez-les reposer , & les écumez bien. Au bout de deux heures , remettez-les sur le feu , & les faites recuire jusqu'à ce que le sucre soit à liffé.

On les fait encore confire de même que les cerises. (Voyez *Cerises*.) Mais il leur faut moins de tems pour cuire , & les mener doucement. Ce fruit étant très-tendre , est dans le cas de la fraise & de la framboise , qui , par leur délicatesse , sont très-susceptibles de se défaire.

Mûres confites au sec. Il faut les prendre un peu vertes , & leur faire faire un bouillon couvert dans le sucre cuit à soufflé ; les ôter du feu , les écumer , & leur laisser prendre sucre vingt-quatre heures à l'étuve. Tirez-les ensuite ; faites égoutter sur le tamis. Dressez-les sur des ardoises ; saupoudrez les de sucre fin ; & étant sèches d'un côté , finissez-les de même que l'autre & terrez-les pour vous en servir au besoin. Pour cette seconde maniere de confire les mûres , il faut livre de sucre pour livre de fruit.

Mûres en chemise au blanc. Trempez-les dans le blanc d'œuf fouetté ; roulez-les dans du sucre en poudre ; soufflez dessus pour qu'il ne reste de sucre que ce qu'il en faut. Rangez-les sur un papier que vous poserez sur un clayon ou tamis , & les mettez sécher à l'étuve , à une chaleur douce.

Mûres. (Syrop de) Choisissez-les bien mûres , faites-les fondre sur un feu doux. Passez-les au tamis , pour en bien exprimer le jus. Ce jus étant tiré , clarifiez-le en le passant à la chausse ; ensuite mettez-le dans du sucre cuit à cassé , deux livres pour chopine de jus , & le tenez à l'étuve à une chaleur douce jusqu'à ce qu'il vienne à perlé. Laissez refroidir pour le mettre en bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La mûre est un fruit rafraîchissant , apéritif ; légèrement fondant , & très-sain ; mais il y a dans le centre du fruit une partie solide , qui ne se digere pas , & qui doit empêcher les gens délicats , ou dont l'estomac est foible , de manger des mûres , à moins qu'ils ne fassent que le sucer.

MUSC : espece de liqueur d'une odeur très-forte , & du goût de certaines personnes , qui se trouve dans
une

une vessie, près des aînes d'un animal qui le porte. Il est céphalique & cordial; mais le fréquent usage peut enflammer le sang & les liqueurs, & causer beaucoup de desordre dans l'œconomie animale.

MUSCADE : fruit d'un arbre qui croît dans une isle des Indes, appelée *Banda*; d'un goût & d'une odeur aromatique, & très-agréable : on l'emploie beaucoup en cuisine, sur-tout pour le poisson, dont on prétend qu'il corrige singulièrement la crudité.

Muscade. (Eau de) Si on la veut commune, double, ou fine, il faut proportionner les doses à ces différentes qualités; pour la *commune*, il faut une muscade ordinaire; une belle, pour la *double*; une & demie, pour la *fine* & *sèche*. Au lieu de la piler, il vaut mieux la raper. Faites distiller, avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie, un peu d'eau, à feu modéré, & distillez jusqu'à ce qu'il vienne un peu de phlegme. Faites le syrop avec deux pintes & chopine d'eau, une livre & demie de sucre pour l'eau *commune*; deux pintes d'eau, & deux livres de sucre pour la *double*; trois ou quatre pintes d'eau-de-vie, & deux pintes d'eau pour le syrop, avec livre & demie de sucre pour l'eau *fine* & *sèche*. Les esprits étant mêlés avec le syrop, clarifiez à la chausse, à l'ordinaire; étant claire, elle sera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La muscade est un assaisonnement échauffant, légèrement irritant, & par-là stomachique, propre à faciliter la digestion; mais son usage, pour être sain, sera fort modéré, sur-tout pour les gens très-sensibles à toutes les impressions qui se font sur les nerfs. Je ne parle pas de l'eau de muscade. Voyez *Liqueurs*; vous trouverez sous ce mot les bonnes & mauvaises qualités des liqueurs fortes, ratafias, &c.

MUSCAT : raisin excellent à manger, & qu'on emploie beaucoup en confitures, & dans différentes préparations d'offices. On en connoît de plusieurs sortes, sçavoir, le muscat blanc de Frontignan; le muscat blanc de Piémont; le muscat de Rivesaltes;

le muscat rouge ; le muscat noir ; le muscat violet ; le muscat de Malvoisie ; le muscat long , ou passe-musqué d'Italie ; le muscat long violet ; le muscat de Jéfa : ces trois dernieres especes sont fort rares.

Muscat. (Clarequets de) Prenez de beau muscat presque mûr ; exprimez en le jus , & le mêlez avec même quantité de jus de pommes ; mettez-le dans du sucre cuit au cassé ; faites chauffer sans bouillir. Mettez ensuite dans des moules , & faites prendre à l'étuve : il faut deux livres de sucre par chopine de jus.

Muscat. (Compôte de) Otez les pépins ; levez la peau légèrement , & faites-lui prendre seulement deux bouillons dans du sucre cuit à la grande plume.

Muscat confit à l'eau-de-vie. Prenez du raisin sec de Damas ; faites-le tremper huit jours à l'eau-de-vie : au bout de ce tems , mettez de cette eau-de-vie , trois quarts sur un quart de syrop ordinaire ; passez ce mélange à la chausse , & le mettez sur votre raisin.

Muscat confit au liquide. Prenez du muscat bien nourri , encore un peu verd ; ôtez-en la peau & les pépins ; faites-le reverdir à l'eau mise seulement sur la cendre chaude , bien couvert : au bout d'une heure , passez-le au sucre cuit à la plume. Faites-le bouillir , à grand feu , un demi-quart d'heure ; & le syrop étant fait , laissez refroidir , en le versant dans une terrine ; puis le mettez en pot.

Muscat confit au sec , en grappes. Faites cuire du sucre à la grande plume ; rangez-y votre fruit. Faites-lui prendre ensuite quelques bouillons couverts ; écumez-le bien ; & , votre sucre étant revenu à perlé , tirez le fruit ; faites-le égoutter ; dressez sur des feuilles d'offices , & faites sécher à l'étuve.

Muscat confit sans peau. Otez les pépins & la peau ; faites-lui faire quelques bouillons avec autant pesant de sucre fin , & un verre d'eau ; faites cuire à perlé ; écumez bien votre confiture ; tirez du feu , & mettez en pot , quand elle sera à demi-froide ,

Muscat. (Conserve de) Prenez ce raisin ; passez le jus au tamis ; faites-le dessécher , & le délayez avec du sucre cuit à la grande plume ; livre de sucre pour livre de fruit.

Muscat. (Gelée de) Exprimez le jus ; passez-le au tamis , & le coulez dans du sucre cuit au cassé ; faites-lui faire quelques bouillons. Quand votre gelée tombera en nappes de l'écumoire , elle sera faite ; livre de sucre pour chopine de jus.

Muscat. (Glace de) Ecrasez le fruit ; passez le jus au tamis ; mettez-y beaucoup de sucre , & le repassez à la chausse ; faites prendre à la glace comme à l'ordinaire.

Muscat. (Marmelade de) Faites-le reverdir , comme nous avons dit pour la compôte ; passez-le ensuite au tamis , avec expression. Faites dessécher , & le mêlez ensuite avec du sucre cuit au cassé ; faites chauffer sans bouillir ; livre de sucre pour livre de fruit desséché.

Muscat. (Pâte de) Passez le jus que vous aurez tiré ; faites-le dessécher , & le mêlez avec autant de sucre cuit à la grande plume que de marmelade. Lorsqu'il sera prêt de bouillir , versez-le dans des moules , & le faites sécher à l'étuve.

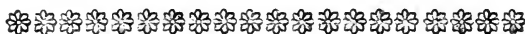
Muscat. (Ratafia de) Exprimez du muscat beau & bien sain ; écrasez-le , & pressez-en le jus dans un linge fort & bien net ; passez ce jus à la chausse , & y mettez fondre votre sucre. Mettez-y autant d'eau-de-vie que de jus de fruit , un quatteron de sucre par pinte de ce jus ; & pour l'assaisonner , un peu d'esprit de macis , & de muscade distillée , avec un peu de cannelle. Laissez ce mélange long temps avant de le clarifier tout-à-fait : pour lui donner plus de parfum , on peut y mettre un grain de musc.

Muscat. (Tourte de) Prenez de beau muscat bien net ; égrainez-le. Ayez du sucre bien clarifié ; jetez le muscat dedans ; faites-lui faire quelques bouillons ; retirez-le du feu ; laissez refroidir ; foncez une

tourtiere d'une abaisse de feuilletage, le bord relevé. Dressez-y votre muscat; mettez au four: étant cuite, glacez-la, & servez. Toute autre espece de raisins peuvent se mettre de même en tourte.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le muscat étant une espece de raisin, c'est à ce mot principal, que l'on trouvera les bons ou mauvais effets du muscat.



[N A V]

NAVETS : racine très-connue. Il faut les choisir tendres & de bon goût, & nourris en terrain gras & humide.

Navets, (Potage aux) en gras. Ratifiez & coupez en dés, ou en long; farcissez-les & les faites frire au sain-doux, de belle couleur. Egouttez-les. Mettez-les dans une marmite; mouillez-les de bon bouillon, & les faites cuire; mitonnez des croûtes de bon bouillon; garnissez votre potage des navets cuits à part, & mettez le jus qu'ils auront rendu sur le tout, avec un jus de veau.

Si vous voulez servir ce potage lié, servez-vous d'un coulis clair de veau & jambon, avec lequel vous lierez leur bouillon.

Navets, (Potage aux) en maigre. Apprêtez vos navets, comme on vient de le dire, & les faites frire au beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils auront belle couleur, faites-les égoutter, & les mettez cuire ensuite dans une marmite, avec du bouillon de poisson; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson, & vous arrangerez ensuite vos navets sur le potage; jetez leur bouillon par-dessus, & servez ce potage chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets.

Il paroît assez inutile de donner ici la maniere

d'apprêter les navets à la sauce blanche ; tout le monde connoît ce procédé , rien n'étant plus ordinaire. Il suffit de dire que l'usage où sont plusieurs personnes de mettre de la moutarde dans cette sauce , ne la rend que plus appétissante : cette façon de les manger peut même les rendre moins venteux qu'ils ne le sont naturellement.

Navets. (Ragoût de) Coupez-les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau. Mettez-les cuire ensuite avec du bouillon , du coulis , & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût , dégraissez le ragoût.

On le sert avec des viandes cuites à la braise. Si l'on veut une façon plus simple , quand la viande est à moitié cuite , on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble ; & quand on a assaisonné de bon goût , on dégraisse le ragoût avant de servir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le navet de bon acabit , & cuit comme il convient , est un aliment adoucissant , nourrissant , facile à digérer , & assez savoureux. Le jus de navets relâche , calme les irritations internes , & est principalement salutaire aux gens maigres , échauffés , d'un tempérament sec , sujets à la toux , à des douleurs d'entrailles.

NEFFLE : fruit du nefflier , arbre nain , qui vient dans les bois , & dont le fruit est plus beau , lorsqu'on l'ente & qu'on le cultive. Ce fruit , avant sa maturité , est très-dur , d'un goût acerbe , & très-âpre dans la bouche. On le cueille , pour l'ordinaire , avant sa maturité , & on le fait mûrir sur la paille ; alors il devient mollet , d'un goût assez agréable. On le sert en nature , en compôtes , & glacé.

Neffles. (Compôte de) Choisissez-les belles & bien mûres , & sur-tout bien saines , & point moissies ; ôtez-en les ailes. Faites fondre du beurre frais à la poêle , un peu plus que roux ; passez-y vos neffles , & les y faites bien bouillir ; mettez-y ensuite en-

viron un demi-septier de vin rouge, & faites encore bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse une espece de syrop; tirez alors vos neffles; & les servez, saupoudrées de sucre fin.

OBSÉRVATION MÉDECINALE.

Les neffles de bonne chair, mûres & bien grosses, d'un goût doux, & sans âpreté, arrêtent le cours de ventre, fortifient l'estomac, & appaisent le vomissement. Les jeunes gens d'un tempérament bilieux, en peuvent manger sans risque, pourvu qu'ils n'en fassent pas d'excès, sans quoi elles se digerent difficilement, & accablent l'estomac.

NOISETTE. (Voyez *Avelines.*)

NOIX: fruit très-connu d'un arbre appelé *noyer*. C'est une espece d'amande composée de plusieurs lobes, renfermée dans une coque ligneuse, recouverte d'une peau verte, épaisse, & pleine d'un suc âcre & brûlant, qui s'en détache, lorsque ce fruit atteint sa maturité. Ce fruit se mange en nature, verd ou sec: on le confit de plusieurs manieres.

NOIX: les noix se servent en cerneaux, ou confites, ou dans leur maturité; celles qui ne sont pas encore mûres, que nous appellons *cerneaux*, sont très-tendres. Il faut les choisir grosses, & bien blanches. Celles que l'on confit, ne doivent pas être mûres. On en fait de blanches, & de noires; & l'on en confit à l'eau-de-vie.

Noix à l'eau-de-vie. Parez des noix tendres au blanc, & les mettez à mesure à l'eau fraîche, puis dans de l'eau prête à bouillir, où vous les laisserez un peu frémir; ensuite dans l'eau bouillante, où vous aurez fait dissoudre un peu d'alun en poudre; & les laissez bouillir, jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle. Tirez-les dans l'eau fraîche de citron; faites cuire pour trois livres de fruit deux livres de sucre clarifié au petit lissé, & le versez sur vos noix égouttées dans une terrine, où vous les laisserez du jour au lendemain. Faites recuire ce sucre au grand lissé, & le remettez sur vos noix, pour un autre jour entier. Le

troisième jour, faites-le cuire au petit perlé; versez encore sur les noix; & le quatrième jour, au grand perlé. Cela fait, mettez autant d'eau-de-vie que de syrop; faites chauffer le tout, pour frémir seulement: étant un peu refroidi, mettez en bouteilles, ayant soin que les noix baignent.

Noix blanches confites au liquide. Prenez-les tendres; parez-les au blanc; faites blanchir comme dessus, & bouillir jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle; pressez-les pour les égoutter; piquez-les d'un clou de girofle, ou d'un peu de cannelle, ou d'écorce de citron confite. Faites cuire du sucre à lissé, deux livres pour trois de fruit; jetez sur les noix, & les laissez reposer une demi-heure. Faites bouillir à grand feu ensuite, jusqu'à ce que le syrop soit à perlé; laissez un peu refroidir, & mettez dans les pots. On peut encore, pour leur donner plus de relief, délayer un peu d'ambre dans le syrop.

Noix blanches tirées au sec. Faites-les confire comme ci-dessus; laissez les reposer à l'étuve, une demi-journée; égouttez-les de leur syrop; rangez-les sur des ardoises, pour les faire sécher d'un côté; & après, retournez-les, pour les faire sécher de l'autre. Etant bien séchées, servez dans des boîtes garnies, pour vous en servir au besoin.

Noix noires confites. Prenez-les bien tendres; parez-les en pointes de diamant, en leur laissant un peu de verd; mettez-les à mesure à l'eau fraîche, & les en changez trois ou quatre fois, en vingt-quatre heures; & les faites bouillir ensuite à grande eau, jusqu'à ce qu'elles quittent facilement l'épingle. Finissez-les comme les blanches, en observant néanmoins de leur donner le sucre un peu plus chaud, & de les faire bouillir au dernier sucre, avant de les mettre en pots.

Noix. (Ratafia de) Prenez des noix telles que ci-dessus; faites-les blanchir sans les parer, & les mettez à mesure à l'eau fraîche que vous changerez, toutes les vingt-quatre heures, pendant huit à dix

jours ; piquez les , partie de cloux de girofle , partie de cannelle , & partie d'écorce de citron confite. Mettez-les ensuite infuser six semaines dans de l'eau-de-vie ; retirez-les après ce tems ; faites un syrop avec sucre ou cassonade ; mettez ce syrop dans l'eau-de-vie ; passez le tout à la chauffe ; & , étant clair , votre ratafia sera fait.

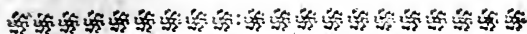
D'autres se contentent de couper les noix en deux , huit pour pintes d'eau-de-vie ; de les faire infuser à froid dans la cave , pendant un mois : au bout de ce tems , on tire les noix ; on met une demi-livre de sucre clarifié , par pinte d'eau-de-vie , de la cannelle , & du clou de girofle , qu'on laisse encore infuser un mois , avant de le passer à clair.

OBSERVATION MÉDECINALE

Les noix confites sont fort agréables au goût , saines ; elles fortifient l'estomac , corrigent la puanteur de l'haleine. Les personnes robustes , & dont l'estomac est bon , sont les seules qui peuvent se permettre de manger des noix séches ou vertes , & même des cerneaux. Ces derniers sont adoucissans & rafraîchissans , lorsqu'on ne mange pas trop de sel avec : lorsqu'on mâche bien les noix vertes , elles ne font point de mal , si l'on n'en prend pas avec excès. Quant aux noix vieilles , l'huile , qu'elles contiennent , est plus ou moins âcre , selon que ce fruit est plus ou moins vieux. En tout elles sont mal-saisantes , & sur-tout dans la toux.

NOYAUX. (*Ratafia de*) Prenez des noyaux d'abricots ou de pêches , ou autres ; concassez-les sans leur ôter la peau ; faites-les infuser pendant huit jours dans de l'eau-de-vie , dans un vase bien clos , avec du sucre clarifié ; passez ensuite votre ratafia ; mettez trois quarterons de sucre , & une once de noyaux , pour pinte d'eau-de-vie. Ce ratafia , étant bien fait , est fort agréable & fort sain.





[Œ I L]

ŒILLETS. Cette fleur, d'une forme agréable, & d'une odeur suave & aromatique, & approchant du girofle, est très-variée dans ses espèces. Celle qu'on emploie d'ordinaire est l'œillet d'un rouge foncé, & d'une seule couleur. On en fait de la conserve, des glaces, un syrop, du ratafia.

Œillets. (Conserve d') Prenez des œillets rouges bien nets; pilez-les, & les mettez dans du sucre cuit à la grande plume, à moitié froid; mêlez bien; mettez dans des moules de papier, & coupez de la grandeur & forme que vous voudrez; demi-quarteron de fleurs pour livre de sucre.

Œillets. (Glace d') Pilez & délayez des fleurs de l'œillet ci-dessus, avec du sucre & de l'eau; passez ce mélange au tamis, & le travaillez à la salbotière, comme on a dit ci-dessus à l'article *Jasmin*; & pour qu'elles aient plus de goût, & parce que la glace concentre les saveurs, il faut en trempes plus, & les verser plusieurs fois d'un vase dans un autre, & de haut, avant de les passer & les mettre à la glace.

Œillets. (Ratafia d') Faites infuser dans de l'eau tiède, & pendant deux jours, des œillets rouges; pressez-les bien, passez ce mélange; mettez un quarteron d'œillets, & chopine d'eau pour pinte de ratafia, avec une livre de sucre & chopine d'eau-de-vie, avec un peu de cannelle & de coriandre; laissez infuser dix ou douze jours, avant de le passer.

Œillets. (Syrop d') Faites infuser par pinte de syrop, un quarteron de fleurs avec demi-septier d'eau tiède, pendant un jour, bien couverts, en un lieu chaud; passez cette infusion, & la mettez dans deux livres & demie de sucre cuit au cassé; &

taux cuire jusqu'à ce que le syrop vienne à perlé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'œillet est cordial & céphalique ; il résiste au venin ; il excite la transpiration. Il est bon pour la paralysie , les vertiges , l'épilepsie.

ŒUFS : les œufs sont de différentes grosseurs ; figure & couleur , selon les oiseaux dont ils sont : ceux des oiseaux domestiques , que l'on eleve dans nos basses cours , ne diffèrent guères que par la grosseur. Tels sont les œufs d'oies & de poules-dindes , beaucoup plus gros que ceux des canards & des poules ; mais ceux de poules sont ceux dont on fait le plus d'usage : les autres ne pondent qu'en une seule saison , n'en fournissent guères que pour perpétuer leurs especes ; au lieu que les poules pondant toute l'année , en fournissent incomparablement davantage. Les plus frais sont les meilleurs au goût , & les plus sains , leurs principes étant plus réunis ; au lieu qu'au bout d'un certain tems , ils ont effuyé une certaine effervescence , qui a dissipé une partie de ce qu'ils ont de plus volatil ; ce qui les rend échauffans , d'un goût désagréable , & , par conséquent , mal-sains.

Quand , présentés à la lumière , on les voit clairs & transparens , on peut s'assurer qu'ils ne sont pas vieux : Dans les vieux , l'effervescence a brouillé leurs parties , & les rend nébuleux.

Pour être plus sains , il faut que les œufs soient cuits , de sorte qu'ils ne soient ni glaireux ni trop cuits , mais d'une substance molle , & un peu fluide ; & avec ces conditions , ils fournissent un bon aliment , & à toutes sortes de tempérament & d'âge.

Œufs à l'Allemande. Cassez des œufs dans un plat ; mettez-y du bouillon de purée. Cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs dans du lait , & les passez à l'étamine. Otez ensuite le bouillon où on cuit les œufs ; mettez-y les jaunes avec du fromage rapé , & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge.

Œufs à la bonne femme. Coupez quatre oignons en dés ; passez-les au beurre , jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; remuez les beaucoup , pour les empêcher de roussir. Mettez-y ensuite une pincée de farine ; mouillez avec de bonne crème ; assaisonnez de sel & gros poivre , & de muscade ; tenez votre ragoût bien lié. Prenez ensuite deux œufs ; fouettez-én les blancs ; mettez les jaunes avec le ragoût , & ensuite mêlez les blancs avec le tout. Mettez dans une casserole du papier bien beurré ; versez dessus les œufs , & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits , dressez-les sens-dessus-dessous ; ôtez le papier , & servez dessus ces œufs une bonne essence claire.

Œufs à la Bourguignone. Prenez un morceau de citron confit , quelques biscuits d'amandes amères , un peu de macaron , & du sucre. Pilez le tout ; prenez quatre ou cinq œufs ; ôtez-en les germes ; brouillez le tout ; passez à l'étamine , avec un peu de lait & de sel. Faites-les cuire comme des œufs au lait. Glacez-les avec la pelle rouge.

Œufs à la brochette. Pilez du citron confit avec des pistaches & de la tettine de veau blanchie ; mettez-y du sucre , & y ajoutez quelques jaunes d'œufs crus. Coupez des œufs durs en deux ; ôtez le jaune ; & , à la place , mettez de cette composition ; soudez les deux moitiés avec de l'œuf battu , trempé dans une pâte ; faites frire , & glacez de sucre. Enfilez-les deux-à-deux dans des hâtelettes d'argent , pour les servir.

Œufs à la carpe. Ecaillez & vuidez une petite carpe ; levez-en la peau , hachez-en la chair très-fine ; mettez-la dans une casserole avec du beurre , persil , ciboules & champignons , pointes d'ail ; hachez de même des fines herbes ; mettez une pincée de farine ; mouillez de deux verres de vin de Champagne , un peu de basilic , sel & poivre ; & faites cuire : étant cuits , & la sauce réduite , liez-la avec quelques jaunes d'œufs. Cassez quinze œufs , avec sel

& épices ; une cuillerée de crème ; battez-les bien ; faites une omelette de la moitié ; étendez-la sur un plat ; mettez dessus le hachis de carpe ; roulez-la & la coupez en trois. Faites-en autant de l'autre moitié des œufs ; arrosez ces six morceaux avec du beurre ; panez-les de moitié mie de pain , & de moitié de Parmesan rapé ; mettez au four , ou sous un couvercle de tourtière , pour leur donner couleur , & les servez avec une sauce à la persillade. (Voyez cette sauce , à l'article *Sauce*.)

Œufs à la chicorée, en gras. Pochez des œufs frais à l'eau , & servez dessous un ragoût de chicorée , que vous faites , en faisant blanchir quelques pieds , & en les faisant cuire dans une braise. Egouttez-les ensuite de leur graisse ; coupez-les en trois ; faites-leur faire un bouillon dans une bonne essence : sur le point de servir , hachez dessus de l'échalote.

Œufs à la commere. Cassez dix œufs , mettez-y du sel fin , du sucre en poudre , quelques pistaches en filets , deux biscuits d'amandes amères écrasés , de la fleur d'orange grillée & hachée , citron confit & haché , cannelle en poudre , beurre frais fondu. Battez bien le tout ; mettez à un feu doux ; couvrez d'un couvercle de tourtière , feu dessus & dessous ; glacez avec du sucre & la pelle rouge , & servez-les pas trop cuits ; ce qu'on appelle *tremblans*.

Œufs à la coque. Pour ne les point manquer , quand l'eau bout , mettez-les bouillir deux minutes ; retirez-les & les couvrez une minute , pour leur laisser faire leur lait , & les servez dans une serviette.

Œufs à la coque au citron. Faites un gâteau de feuillage ; faites-y autant de trous que vous voulez servir d'œufs. Prenez dix œufs. Faites-leur un petit trou pour les vider. Lavez bien les coquilles , & les faites égoutter : passez les œufs dans une éramine , après avoir ôté les blancs de six. Mettez avec ces œufs du coulis , un peu de jus , & le jus de la moitié d'un citron avec deux zestes de citron

verd , haché menu , sel & poivre : faites cuire les œufs dans le coquetier au bain-marie , & les servez sur le gâteau.

Œufs à la coque à la crème. Faites un gâteau comme dessus ; vuidez de même des œufs ; & au lieu de coulis , délayez les jaunes avec de la crème ainsi préparée. Prenez demi-septier de lait , chopine de crème ; faites bouillir avec de la coriandre , un peu de citron verd , un morceau de sucre , un peu de fleurs d'orange. Faites ainsi bouillir cette crème , & la faites réduire à moitié. Passez-la au tamis ; délayez-y les jaunes d'œufs ; mettez y une cuillerée à café de farine ; repassez le tout à l'étamine ; remplissez les coquilles ; faites cuire dans le coquetier , au bain-marie ; & servez comme les précédens , sur le gâteau.

Œufs à la coque au coulis. Faites un gâteau, comme dessus ; accommodez vos œufs , comme on vient de dire ; séparez les jaunes d'avec les blancs , & les délayez avec du coulis , sel & poivre , une cuillerée de jus ; passez-les à l'étamine ; remplissez-en les coquilles ; mettez ces œufs dans un coquetier. Faites-les cuire au bain-marie. Etant cuits , servez les œufs sur le gâteau.

Œufs à la coque aux écrevisses Faites un gâteau comme dessus ; arrangez vos œufs de la même manière. Mettez les jaunes à part , & les délayez avec du coulis d'écrevisses ; passez le tout à l'étamine ; assaisonnez de bon goût. Mettez dans les coquilles , & faites cuire dans le coquetier au bain-marie ; & servez sur le gâteau , comme dessus.

Œufs à la crème. Prenez une chopine de crème douce avec un morceau de cannelle en bâton , deux ou trois zestes de citron , un morceau de sucre , selon la quantité qu'on en fera ; un quarteron d'amandes douces , douzaine d'amandes amères. Pilez-les dans un mortier , en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait. Délayez-les ensuite avec la crème & huit jaunes d'œufs frais. Passez le tout à l'étamine ,

deux ou trois fois ; mettez dans un plat sur la cendre chaude ; couvrez-le d'un couvercle de tourtiere , feu dessus , & servez de belle couleur.

Œufs à la duchesse. Mettez dans une casserole un quarteron de sucre , demi-septier d'eau , zestes de citron, un morceau de cannelle ; faites bouillir le tout, jusqu'à ce que le sucre soit réduit en syrop. Retirez les zestes de citron & la cannelle. Mettez-y de l'eau de fleurs d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs ; passez-les au tamis avec une chopine de crème où vous les aurez délayés ; mettez ce mélange dans le syrop avec un peu de sel. Faites cuire les œufs, en les tournant sans cesse. Quand ils seront pris comme une crème , mettez du jus de citron , & servez.

Œufs à la fleur d'orange. Mettez du sucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou un poëlon , avec de la crème simple , un peu de sel & d'écorce de citron confite & hachée ; ajoutez-y huit ou dix jaunes d'œufs ; remuez-les comme des œufs brouillés ; faites cuire de même , & servez chaudement.

Œufs à la grand'mere. Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; passez-les à l'étamine avec du coulis , une cuillerée à ragoût de jus ; assaisonnez de sel & poivre. Faites cuire au bain-marie, comme une crème : étant cuits , retirez-les & les unifiez avec un couteau en petits carrés , & mettez par-dessus du jus clair.

Œufs à la huguenote , ou au jus. Mettez du jus de mouton dans un plat. Cassez-y des œufs. Brouillez-les avec sel , poivre blanc , un peu de muscade rapée. Passez la pelle rouge par-dessus , & servez chaudement.

Œufs à la huguenote. (Autre maniere de faire les) Prenez des œufs frais. Pochez-les dans de l'eau bouillante , & mettez dans cette eau un peu de vinaigre. Etant cuits , dressez-les proprement dans un plat : ayez du jus de veau , ou du jus naturel. Faites-le chauffer avec sel & poivre , & une ciboule

entiere. Passez-le au tamis, & le vuidez sur vos œufs que vous servirez chaudement pour entremets.

Œufs à la moëlle. Echaudez des amandes douces. Pilez-les, & les arrosez de tems-en-tems avec de la moëlle de bœuf. Mettez-y du citron confit haché, & de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au sec. Pilez le tout ensemble; mettez-y un peu de sel & d'essence. Prenez deux jaunes d'œufs; mettez-les aussi dans un mortier avec un demi-septier de crème. Quand le tout sera bien mêlé, fouettez les douze blancs en neige, & les mettez avec tout le reste. Frotez une poupetonniere de beurre; mettez dedans vos œufs, & faites cuire au four. Etant cuits, renversez-les dans le plat où vous devez servir. Glacez avec du sucre & la pelle rouge, & servez pour entremets.

Œufs à la Monime. Cassez quinze œufs dans une casserole; mettez-y une cuillerée de crème, persil, ciboules, sel & fines épices; battez bien les œufs pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche, & refroidie, soit volaille ou gibier; faites-en un hachis. Quand ce hachis est fait & assaisonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs; battez ensuite des œufs, & en faites une omelette que vous étendrez sur un plat; mettez-y par-dessus du hachis. Roulez cette omelette, & la coupez en trois, en maniere de paupiettes. Arrosez le dessus avec du beurre; panez-les. Faites-en autant du hachis. Mettez le tout dans une tourtiere; faites-leur prendre couleur, & les servez avec une sauce à la Monime dans le plat où vous devez servir.

Œufs à la paysanne. Mettez dans un plat un demi-septier de crème double. Quand elle a bouilli, cassez-y des œufs; assaisonnez de sel & gros poivre, à mesure qu'ils cuisent; passez la pelle rouge par-dessus. Prenez garde que les jaunes ne durcissent, & servez-les sur le champ.

Œufs à la Périgord. Coupez des truffes en petits dés, & du jambon par tranches. Passez-les au beurre:

mouillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Mettez y un bouquet de fines herbes, gros poivre. Dégraissez le ragoût, & le faites cuire à petit feu. Etant bien lié, faites frire sept œufs dans du sain-doux frais, sans les faire durcir. Egouttez-les. Piquez-les par-dessous avec la pointe d'un couteau. Faites-en sortir les jaunes, & les remplissez du ragoût. Dressez-les dans un plat; couvrez-les d'un autre plat, & les faites chauffer ainsi sur de la cendre chaude; & au moment de les servir, jetez par-dessus une sauce au vin de Champagne.

Œufs à la Philisbourg. Si c'est en maigre, prenez de la farce maigre de poisson cuit, que vous mettrez dans le plat où vous devez servir. Cassé-y des œufs; saupoudrez-les de Parmesan rapé. Pendant qu'ils cuisent, glacez le Parmesan avec la pelle rouge, & ne laissez pas durcir les œufs.

Si c'est en gras, prenez une farce grasse de viande cuite, & procédez de même pour le surplus.

Œufs à la Portugaise. Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleurs d'oranges, deux jus de citron & un peu de sel. Mettez sur le feu avec des jaunes d'œufs, & remuez avec une cuiller. Quand ces œufs quitteront le plat, ils sont cuits. Etant cuits, dressez-les sur un plat en pyramide; garnissez d'écorce de citron & de masticain.

On les peut servir chauds & froids, & les glacer avec la pelle rouge. On peut encore les mêler dans un mortier avec de la gelée de groseilles, ou du jus de poirée cuit au sucre; les passer dans une toile de crin, & les servir à sec.

Œufs (Autres) à la Portugaise. Mettez du sucre dans une casserole, selon la quantité d'œufs que vous voudrez faire, avec une goutte d'eau, un peu de cannelle; faites cuire un peu le sucre. Prenez quinze jaunes d'œufs; délayez-les dans une autre casserole, avec un poillon de lait; passez-les au tamis; mettez dans votre sucre, quand il sera cuit, deux zestes de citron verd. Remuez le sucre avec une cuiller; mettez

mettez vos œufs dans ce syrop. Faites prendre comme une crème. Retirez, mettez-y un peu de sel, & remuez jusqu'à ce qu'ils soient froids; mettez-y un jus de citron. Dressez-les proprement; & servez froids pour entremets, en ôtant la cannelle.

Œufs à la régence. Coupez en petits dés un morceau de petit lard. Au défaut de petit lard, faites suer du jambon avec de l'oignon; coupez en dés des champignons. Mouillez d'une cuillerée de bon jus; faites cuire, & liez cette sauce avec une essence de jambon. Cassez huit œufs frais dans un plat où vous aurez mis du lard fondu. Mettez le plat sur un feu modéré. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud. Jetez-le sur ces œufs, à diverses fois, jusqu'à ce qu'ils soient cuits dessus comme dessous. Egouttez ensuite tout ce lard. Effuyez le plat, & servez sur ces œufs votre sauce avec un filet de vinaigre; servez chaud pour entremets.

Œufs à la sauce-robot. Coupez deux ou trois gros oignons en dés; passez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez de jus, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu: faites durcir d'autre côté une douzaine d'œufs, & les coupez en quatre, comme pour des œufs à la tripe. Faites-leur faire quelques bouillons dans la sauce; assaisonnez de bon goût. Etant prêt de servir, ajoutez de la moutarde fine à votre sauce.

Œufs à la Sicilienne. Pochez des œufs frais, à l'eau bouillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus. Parez-les tout autour, & les mettez à l'eau fraîche; coupez-les ensuite en long, une moitié plus profonde que l'autre; ôtez les jaunes; lavez les blancs. Remplissez d'une crème aux pistaches cuites les blancs les plus profonds, & recouvrez-les de l'autre moitié collée avec de l'œuf battu. Arrangez-les ensuite dans le plat où vous devez les servir, le petit côté dessous, & les tenez chaudement. Faites un syrop avec du vin de Champagne, sucre & cannelle.

Versez le sur les œufs ; jetez par dessus de la nompaille , & servez pour entremets.

Quand ces œufs sont pleins de la crème susdite ; on peut les mettre aussi chacun sur une tranche de biscuit ; faire cuire du sucre au caramel , & , avec une fourchette qu'on trempe dans ce caramel , faire sur ces œufs des filets de caramel , en la secouant dessus ; saupoudrez ensuite ces œufs de nompaille , & les servez à sec pour entremets.

Œufs à la Suisse. On les fait comme les œufs au miroir ; & les ayant poudrés de hachis de brochet & de fromage rapé , on les pare , & on leur fait prendre couleur , soit au four , soit sous un couvercle de tourtière , & on les sert pour entremets.

Œufs à la tripe. Ayez des œufs durs ; coupez-les par rouelles ; mettez les jaunes à part. Passez-les avec beurre fin & oignons coupés par rouelles. Faites frire le tout. Prenez les jaunes ; délayez-les bien avec un peu de vin ; jetez-les avec les œufs ; faites-leur faire quelques bouillons ; assaisonnez de bon goût , & servez chaud. Au lieu d'oignon & de vin , on peut y mettre du persil & de la crème fraîche ; cela dépend du goût.

Œufs à l'eau de roses. Délayez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roses , écorce de citron , macarons , & un peu de sel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtière avec beurre affiné. Etant cuits , glacez-les avec du sucre , & eau de roses , ou de fleurs d'oranges , & servez chaudement.

Œufs à l'estragon. Faites blanchir de l'estragon , & le hachez très-fin. Cassez des œufs dans une casserole ; mettez-y l'estragon haché , avec sel & poivre. Battez les œufs ; mettez-y un peu de crème , & faites trois petites omelettes , que vous roulez ; dressez-les dans le plat où vous devez servir. S'il n'y a point de coulis maigre , on fait un petit roux de farine , avec du beurre. Mouillez de bouillon & un verre de vin. On dégraisse la sauce , & on fait

cuire à petit feu. Quand la sauce est cuite & assaisonnée de bon goût, passez-la au tamis, & la servez avec les œufs pour entremets.

Œufs à l'huile au verd. Pochez des œufs à l'huile; les uns après les autres. Etant fuits, dressez-les. Ayez une sauce verte au persil; servez-la dessus. On les poche aussi dans une eau verte faite exprès, & on les sert avec une sauce blanche à la crème dessous.

Œufs à l'Italienne. Faites un syrop avec sucre & eau. Etant plus qu'à demi-frits, prenez des jaunes d'œufs dans une cuiller, les uns après les autres; tenez-les dans ce syrop, pour les cuire: on en fait ainsi tant qu'on veut, en tenant le syrop bien chaud. On les dresse dans un plat, & on les sert garnis de tranches de citron confit, couvert de pistaches, fleurs d'oranges passées dans le reste du syrop avec un jus de citron par-dessus.

Œufs à l'orange. Fouettez des œufs selon le plat que vous voulez faire; pressez-y un jus d'orange; mettez-y un peu de sel. Prenez une casserole; &, si c'est un jour maigre, servez-vous de beurre, ou en gras, de jus. Versez-y vos œufs, & remuez toujours, comme si c'étoit une crème, de peur qu'ils ne s'attachent; dressez-les sur le plat où vous devez servir, & garnissez d'œufs frits.

Œufs au basilic. Faites durcir une douzaine d'œufs; fendez-les en deux; ôtez-en les jaunes. Pilez-les avec du persil, ciboules, champignons, pointe d'ail & un peu de basilic, le tout haché, de la mie de pain desséchée & trempée dans la crème, un bon morceau de beurre, sel & poivre; liez avec six jaunes d'œufs crus. Mettez de cette farce au rond du plat où vous devez servir; remplissez-en tous les blancs d'œufs cuits; arrangez-les sur la farce. Panez par-dessus avec de la mie de pain; mettez au four, ou sous un couvercle de tourtière; donnez-leur une belle couleur. Egouttez leur beurre, essuyez bien le bord du plat, & servez. Cet apprêt est susceptible des noms

de tous les ingrédiens qui entrent dans l'assaisonnement de ces œufs.

Œufs au blanc de perdrix. Prenez une perdrix qui ait du fumet. Videz-la & la bardez. Faites cuire à la broche, & la pilez ensuite. Mettez dans une casserole du coulis clair de veau & jambon, & autant de jus de veau, c'est à-dire, en tout une cuillerée à pot, sel & poivre, & muscade. Faites chauffer un peu; délayez-y la perdrix pilée, six jaunes d'œufs frais. Passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes. Videz les œufs dedans. Couvrez-les d'un couvercle, feu dessus & dessous; & lorsqu'ils seront pris, servez.

Œufs au blanc de poularde; s'accoutument comme ceux ci-dessus; & le blanc de poularde s'accoutume de même. On se sert du même procédé pour ceux aux blancs de faisan.

Œufs au caramel. Pilez des œufs durs, & les faites dessécher avec du sucre fin, fleurs d'orange & citron rapé; roulez en petits globes; retournez-les dans du caramel, & les mettez à mesure sur des feuilles frottées d'huile.

Œufs au céleri. Prenez trois ou quatre pieds de céleri. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche. Retirez; égouttez, & les coupez par morceaux. Mettez dans une casserole avec un peu de coulis clair de poisson, & faites mitonner une demi-heure. Liez avec un coulis d'écrevilles, & gros comme une noix de beurre. Remuez; assaisonnez de bon goût; ajoutez un filet de vinaigre; dressez, & mettez dessus des œufs pochés. Au lieu de ces œufs, on peut y mettre des œufs durs coupés en deux.

On peut aussi servir des œufs durs ainsi coupés; avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

Œufs au citron. Prenez un citron verd. Rapez ou hachez de son écorce de la grosseur d'une pistache; mêlez-le avec dix œufs; pressez-y la moitié d'un jus de citron, sel & poivre, du beurre, une cuillerée

Œ de bouillon. Faites cuire en les fouettant ; ils se brouilleront mieux qu'avec une cuiller , & servez.

Œufs au foie. Otez l'amer de tel foie que vous voudrez choisir , soit de volaille ou de gibier ; lavez-les , & les hachez ; passez-les sur le feu avec du beurre , persil , ciboules & champignons , pointe d'ail , le tout haché très-fin. Quand les foies sont passés & refroidis , cassez-y une douzaine d'œufs. Assaisonnez de sel , & fines épices , une cuillerée de crème. Mêlez bien le tout. Mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle ; faites du tout une omelette , & servez chaudement.

Œufs au fromage fondu. Mettez sur un feu modéré un plat où il y aura une demi-livre de fromage de Gruyere rapé , un demi-verre de vin de Champagne , persil , ciboules , gros poivre , un peu de muscade , du bon beurre ; remuez le tout ensemble sur le feu. Quand votre fromage sera bien fondu , mettez-y trois œufs ; les œufs étant cuits , faites un cordon de mouillettes de mie de pain ; passez au beurre , & servez pour entremets.

Œufs au gobelet au bouillon. Délayez des œufs dans du consommé , & remplissez-en des gobelets que vous aurez beurrés légèrement ; & les faites cuire au bain-marie.

Œufs au jus à la crème. Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon , & moitié jus de veau , avec un peu de sel , poivre & muscade. Délayez-y six jaunes d'œufs , & passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes , & y passez vos œufs. Couvrez d'un couvercle de tourtiere ; feu dessus. Regardez , de tems en tems , pour voir s'ils prennent ; & lorsqu'ils seront pris , servez chaudement pour entremets.

Œufs au jus brouillé. Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs , un peu de sel & poivre ; délayez bien le tout ensemble ; & le faites cuire sur un fourneau , remuant toujours comme une crème ;

mettez-y un peu de muscade ; dressez-les ; servez de bon goût , & chaudement , pour entremets.

Œufs au jus d'oseille. Pochez des œufs dans de l'eau bouillante ; pilez ensuite de l'oseille ; mettez-en le jus dans un plat avec du beurre , deux ou trois œufs crus , sel & muscade ; mettez cette sauce sur vos œufs , en les servant.

Œufs au lait. Prenez une cuillerée de farine , & la mettez dans une casserole avec un peu de sel ; délayez-la avec un peu de lait ; cassez-y huit œufs entiers ; mettez-y du sucre en quantité nécessaire ; mêlez bien le tout , & y mettez une pinte de lait avec un peu d'eau de fleurs d'oranges ; mettez dessus un fourneau , une casserole pleine d'eau. Prenez le plat où vous voulez servir les œufs ; faites-y fondre la grosseur d'une noix de beurre ; mettez le plat sur la casserole , de sorte qu'il touche l'eau ; versez-y vos œufs au lait ; faites rougir une pelle ; passez-la dessus , & la remettez au feu , pour la repasser sur les œufs , jusqu'à ce qu'ils soient par-tout de belle couleur : étant cuits , mettez un peu de sucre par-dessus , & glacez encore avec la pelle rouge ; étant bien glacés , servez chaudement.

Œufs au lard , à la Coigny. Prenez huit œufs frais , & les pochez un à un dans du sain-doux bien chaud ; faites-les cuire de belle couleur ; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu ; prenez du petit lard que vous couperez en dés ; faites frire ces croûtons , & le petit lard ; arrangez les croûtons dans le plat où vous voulez servir ; mettez les œufs sur les croûtons , & le petit lard sur le tout ; servez avec une essence , ou un filet de vinaigre pour entremets.

Œufs au miroir. Remplissez de crème le fond d'un plat ou d'une assiette ; faites-la cuire avec du beurre , couverte d'un couvercle de tourtière , feu dessus. Quand cette crème s'affermira , ôtez le feu de dessus ; faites dix ou douze places dans cette crème , & y mettez autant de jaunes d'œufs arti-

ficiels. Faites ensuite une sauce avec beurre & fines herbes bien menues, sel & poivre, muscade, un filet de vinaigre. Quand vous serez prêt à servir, versez cette sauce sur vos œufs tout chauds.

Œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait, pendant deux ou trois heures; passez la dans une étamine, ou passoire bien fine; mettez-y un peu de sel & de sucre, écorce de citron confite, hachée menu; de l'eau de fleurs d'orange; frottez un plat de beurre qui soit un peu chaud; mettez les œufs dedans; faites-les cuire, & leur donnez belle couleur avec la pelle rouge; servez chaudement pour entremets.

Œufs au Parmesan. Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une casserole avec du Parmesan, un peu de poivre sans sel; battez-les avec un fouet comme une omelette; faites-en cinq ou six petites omelettes; à mesure qu'elles sont faites, étendez-les sur quelque chose, & les saupoudrez de Parmesan rapé; roulez-les, & les arrangez sur le plat où vous devez servir. Jetez encore par-dessus du Parmesan; essuyez le plat, & le mettez au four, ou sous un couvercle de tourtière, feu dessus; un quart d'heure suffit pour cuire & glacer le Parmesan.

Œufs au pere Douillet. Cassez dans une casserole huit œufs frais; mêlez-les avec une cuillerée de coulis, une de réduction, autant de jus de veau, sel & poivre; passez ces œufs dans une étamine; mettez-les dans un plat, sur un feu modéré; passez par-dessus la pelle rouge, à mesure qu'ils cuisent; servez-les tremblans.

Œufs au sang. Mettez tout chaud le sang de dix pigeons dans une casserole, avec un jus de citron; de peur qu'il ne se congele; passez-le au tamis; mettez dedans douze œufs, les blancs fouettés à part, sel, poivre, une cuillerée de crème, de petits morceaux de beurre; battez bien le tout; mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle; faites une

omelette que vous servirez roulée dans le plat où vous devez servir.

Œufs au soleil. Faites frire huit œufs au saindoux ; & faites ensuite une pâte à beignets , où vous mettrez du petit lard coupé en dés , à demi-passé au feu ; trempez les œufs frits dans cette pâte ; prenez du lard avec les œufs ; faites-les frire l'un & l'autre de belle couleur , & servez-les garnis de persil frit pour entremets.

Œufs aux amandes. Prenez des biscuits d'amandes , deux macarons , un peu de citron confit ; pilez le tout ensemble ; arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges ; mettez-y un morceau de sucre : quand tout est pilé , mettez-y un peu de farine , quatre œufs frais , une chopine de crème. Passez le tout à l'étamine , & le faites cuire au bain-marie.

Œufs aux champignons. Pochez huit œufs frais à l'eau ; prenez des champignons ce qu'il en faut pour un ragoût ; lavez-les , & les coupez en dés ; faites cuire à l'eau , avec un bouquet , & beurre frais , manié de farine & de sel : étant cuits , & la sauce réduite , liez de quatre jaunes d'œufs , avec de la crème ; mettez-y un jus de citron , & servez autour des œufs.

On en cuit de même aux mousserons & morilles.

Œufs aux concombres pochés. Pelez des concombres ; partagez-les en deux ; ôtez les semences ; coupez en tranches. Faites mariner avec tranches d'oignons , sel & poivre , & vinaigre ; pressez-les dans un linge ; passez-les au beurre , & les faites roussir un peu ; mouillez de bouillon de poisson , & faites mijonner une demi-heure ; dégraissez ensuite ; liez d'un coulis de poisson ou d'écrevisses ; pochez dix œufs frais ; dressez-les , & jetez par-dessus votre ragoût ; & servez.

Œufs aux écrevisses. Faites un ragoût de queues d'écrevisses , avec des truffes & champignons ; quelques culs d'artichauts , coupés par morceaux ; pas-

tez-les au beurre, & mouillez d'un peu de bouillon de poisson; assaisonnez de poivre, de sel, & bouquet de fines herbes; laissez mitonner un bon quart d'heure: étant cuits, dégraissez, & liez d'un coulis d'écrevisses; pochez des œufs frais à l'eau bouillante, & les parez bien; dressez-les dans un plat, & servez par-dessus le ragoût.

Œufs aux écrevisses en gras. Prenez moitié jus de veau, & moitié coulis clair de veau & jambon, selon la quantité d'œufs que vous voudrez faire. Partagez en deux parts ce jus & coulis; assaisonnez de sel, poivre & muscade. Mettez l'autre moitié avec du coulis d'écrevisses; délayez y huit ou dix jaunes d'œufs frais; & passez le tout à l'étamine, & le reste du coulis, s'il peut tenir; mettez un plat sur des cendres chaudes; vuidez les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtière, feu dessus comme dessous; regardez s'ils sont pris, & servez chauds pour entremets.

Œufs aux écrevisses en maigre. Prenez une petite cuillerée de bouillon de poisson avec une petite croûte de pain, champignons, un peu de persil, une ciboule entière; faites mitonner le tout ensemble. Retirez-le de dessus le feu; mettez-y du coulis d'écrevisses selon la grandeur du plat. Mettez six ou huit jaunes d'œufs; délayez-les & les passez deux ou trois fois à l'étamine. Mettez le tout dans un plat sur de la cendre chaude; couvrez comme dessus. Quand ils seront pris, servez chaudement pour entremets.

Œufs aux filets. Faites un syrop de sucre avec du vin blanc. Etant plus d'à moitié fait, battez-y vos œufs avec une écumoire plate, afin que les filets se forment bien. Faites-les sécher devant le feu, & les servez avec de l'eau de fleurs d'orange.

Œufs aux laitues. Prenez des laitues pommées; & les faites blanchir. Parez-les; coupez-les par tranches. Passez-les avec un peu de beurre frais, sel &

poivre, bouquet de fines herbes. Laissez mitonner à petit feu une bonne demi-heure. Dégraissez ce ragoût, & le liez d'un coulis d'écrevisses ou de poisson. Ayez des œufs frais pochés au beurre roux. Posez-les tout autour. Dressez votre ragoût dans un plat; assaisonnez de bon goût; arrangez vos œufs pochés par-dessus, & servez chaudement pour entrée & entremets.

Œufs aux pistaches. Prenez chopine de lait, demi-septier de crème, une cuillerée de farine, de riz délayé avec une goutte de lait, quatre jaunes d'œufs frais. Versez le lait & la crème dans la casserole, mettez du sucre à proportion, un peu de cannelle; deux zestes de citron, un peu de sel. Faites cuire sur un fourneau comme une crème. Prenez un quarteron de pistaches; pilez-les dans un mortier, avec une écorce de citron vert confite. Les œufs étant cuits, mêlez-y les pistaches; versez le tout dans un plat; mêlez bien le tout, en remuant toujours sur le feu, jusqu'à ce qu'ils s'attachent; lorsque le gratin est formé, retirez. Saupoudrez de sucre, & leur donnez couleur avec la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Œufs, (Autre manière l') aux pointes d'asperges. Faites une sauce blanche avec du beurre, farine, sel & poivre, vinaigre. Faites lier la sauce; passez une douzaine d'œufs à l'étamire, à sec. Mettez-les dans la sauce blanche, & les brouillez; achevez comme ceux aux pointes d'asperges.

Œufs aux truffes. Pilez des truffes vertes; coupez-les par tranches; passez-les au beurre; mouillez-les d'un peu de bon bouillon de poisson; faites mitonner un bon quart d'heure à petit feu. Dégraissez ensuite, & liez d'un coulis de poisson. Vos œufs étant pochés au beurre roux, parez-les proprement tout autour, & les dressez dans un plat. Jetez par-dessus votre ragoût assaisonné de bon goût, & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre: on fait de même des

œufs pochés, avec un ragoût de champignons ou de mousserons, ou de morilles; cela varie d'autant les différens apprêts qu'en fait aux œufs.

Œufs brouillés. Prenez huit ou dix œufs; mettez-y deux cuillerées de crème avec sel & poivre; mêlez bien le tout, & faites cuire à petit feu. Vous pouvez les servir garnis autour de croûtons frits.

Œufs brouillés à la chicorée. Faites blanchir de la chicorée; égouttez-la, & la coupez en quatre. Passez-la au beurre avec oignons coupés en petits dés. Mouillez-la d'un mitonnage. Assaisonnez de bon goût; laissez cuire & réduire la sauce. Prenez dix œufs; cassez-les dans une casserole; assaisonnez; mettez-y ensuite la chicorée avec du beurre; brouillez le tout sur le feu, & servez garnis de mie de pain frite.

Œufs brouillés à la moutarde. Faites des œufs brouillés comme ci-dessus; & en les finissant, mettez-y un peu de moutarde.

Œufs brouillés au coulis. Prenez douze œufs; ôtez les blancs de quatre. Mettez-les avec du coulis, sel & poivre. Ne les mouillez point trop, de peur qu'ils ne tournent. Passez les œufs avec le coulis à l'étamine. Quand vous serez prêt à servir, tournez-les sur le feu. Quand ils seront cuits, garnissez-les autour de mie de pain frite comme les épinars.

Œufs brouillés au jus. Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon; ajoutez y huit jaunes d'œufs, sel & poivre. Brouillez bien le tout. Faites cuire comme une crème, en remuant toujours: étant cuits, mettez-y un peu de muscade, & servez pour entremets.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. Cassez une douzaine d'œufs; ôtez les blancs de quatre; assaisonnez de sel & poivre, un peu de coulis. Passez-les à l'étamine; faites-les bouillir sur le feu. Ayez des pointes d'asperges blanchies & cuites dans du bouillon. Mettez-les avec les œufs: sur la fin de la cuisson,

mêlez le tout ; & servez garnis de mie de pain frite.

Œufs au verd-galand. Pilez des pistaches avec des morceaux d'écorce de citron confit. Faites cuire du sucre avec un jus de citron. Quand ce syrop sera à moitié fait, mettez-y les pistaches avec des jaunes d'œufs frais ; remuez le tout, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon ; & servez avec fleurs d'oranges.

Œufs au verjus. Délayez des œufs avec du verjus de grain ; assaisonnez de sel & muscade. Faites-les cuire avec un peu de beurre. Servez chaudement comme une crème.

Œufs brouillés aux cardes. Faites un bon ragoût de cardes ; & étant fini, coupez-les en petits dés, & les mettez avec des œufs brouillés. Ceux aux champignons, & mousserons, aux pointes d'asperges, se font de même.

Œufs en crépine. Prenez du jambon cuit, des ris de veau, foie gras, champignons, truffes coupés en dés, & les passez au lard fondu. Mouillez de jus, & faites mitonner une demi-heure. Liez d'un coulis de veau & jambon ; assaisonnez de bon goût ; laissez refroidir.

Prenez dix jaunes d'œufs frais ; fouettez à part les blancs en neige. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu de crème. Passez-les au tamis, & les mettez dans le ragoût, & ensuite les blancs fouettés. Mêlez le tout ; mettez une crépine au fond d'une casserole ; étendez dessus votre ragoût. Renversez par-dessus les bords de la crépine ; faites cuire au four, & servez chaud.

On peut, au lieu de la servir à sec, jeter par-dessus une essence de jambon, ou un ragoût de truffes vertes.

Œufs en crépine. (Autre maniere d'apprêter des) Pilez une douzaine d'œufs durs, & à part un blanc de poularde rôtie, un peu de lard blanchi, moëlle de bœuf & mie de pain trempée dans la crème, deux jaunes d'œufs cuits. Pilez le tout ensemble avec sel ;

poivre & muscade. Coupez des morceaux de crépine en quarré, comme la main, & les mettez tremper à l'eau tiède. Essuyez-les ensuite, & mettez sur chaque morceau un lit de la farce ci-dessus.

Œufs en filets. Prenez deux champignons & deux oignons ; coupez-les en filets. Passez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine ; mouillez d'un verre de vin de Champagne, bouillon & coulis : faites cuire à petit feu.

Prenez ensuite une douzaine d'œufs durcis ; séparez les blancs des jaunes ; laissez les jaunes entiers ; coupez les blancs en filets. Mettez les faire quelques bouillons avec le ragoût ; assaisonnez de sel & gros poivre. Etant prêt à servir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût, pour les faire chauffer ; & servez à courte sauce.

Œufs en panade. Prenez des mies de pain ; arrondissez-les de la grandeur d'un liard. Faites-en une trentaine ; passez-les sur le feu avec beurre frais. Mettez dans une casserole quinze œufs, avec ces croûtons, persil, ciboules, deux cuillerées de bonne crème, des petits morceaux de beurre, sel & gros poivre. Battez vos œufs. Faites-en une omelette avec du bon beurre. Quand elle est cuite, roulez-la dans le plat, & servez pour entremets.

Œufs en peau d'Espagne : c'est la même chose que les œufs au blanc de perdrix. (Voyez cet article.)

Œufs en rocher. Faites un syrop de sucre & de vin blanc. Mettez-y des jaunes d'œufs, à proportion du syrop. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'oranges, avec un jus de citron. Passez-les à l'étamine sur un plat, & les servez en rocher avec des morceaux d'écorce de citron confits.

Œufs en salade. Prenez sept ou huit œufs durs ; avec de la chicorée bien blanche, des laitues hachées ; découpez un œuf dur entier, & le mettez au milieu ; coupez les autres par moitié, & rangez symétriquement ; mettez toutes sortes de garni-

tures, avec sel & gros poivre, huile & vinaigre.

On fait aussi des salades aux œufs avec anchois ; capres, fenouil, laitues, betteraves, pourpier & cerfeuil ; le tout chacun en particulier, & assaisonné comme il convient.

Œufs en surtout. Prenez quatre œufs ; séparez les blancs ; hachez une pincée de capres, deux anchois, persil & ciboules ; mêlez-les avec les jaunes d'œufs ; étendez ensuite du beurre dans le plat où vous devez servir ; cassez dessus six œufs ; fouettez les quatre blancs que vous avez mis à part ; mettez-y les quatre jaunes avec leur assaisonnement ; fouettez bien le tout ensemble ; mettez-y du sel, poivre & muscade ; mettez un œuf sur ceux qui sont dans le plat ; faites cuire feu dessus & dessous ; mais il ne faut pas les faire durcir : un moment suffit pour leur cuisson.

Œufs en tymbales. Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; passez le reste à l'étamine avec un peu de jus & de coulis ; assaisonnez de sel & poivre ; beurrez les tymbales ; mettez-y des œufs jusqu'à moitié des tymbales ; mettez ces tymbales dans une casserole, dans l'eau chaude, jusqu'à moitié des tymbales ; faites cuire au bain-marie : étant cuits, retirez-les sans les rompre ; dressez-les & servez-les avec un peu de jus dessous.

Œufs en toutes saisons. Ayez des ris de veau blanchis, tris en gras, truffes vertes, crêtes à moitié cuites, petits champignons, demi-quarteron des plus belles pistaches ; passez le tout au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & laissez mitonner une petite heure ; liez d'une essence de jambon, comme pour faire des petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; ôtez-en les jaunes ; pilez-les au mortier, avec sel, poivre, muscade, blanc de ciboules hachées, un peu de lait & crème douce, & mie de pain bien blanche ; formez vos petits œufs, en les roulant dans la main, de différente grosseur ; faites-les cuire dans un bon assaisonne-

ment, ou seulement à l'eau bouillante ; faites-les égoutter dans une passoire, ou sur un tamis ; rangez-les dans un plat, & servez le ragoût par-dessus.

Œufs farcis frits. Les œufs farcis peuvent aussi se servir frits, & garnis de persil frit.

Œufs farcis. Prenez & faites blanchir deux ou trois cœurs de laitues, avec oseille, persil, cerfeuil, & un champignon ; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs, & du sel ; passez le tout avec beurre frais, & le faites cuire ; mettez-y ensuite de la crème simple ; dressez cette farce dans un plat, & servez chaudement.

Œufs frits à la sauce-robert. Prenez une friture à l'huile ; pochez-y des œufs un à un, sur un fourneau ; servez dessous une sauce-robert, que vous ferez comme ci-après ; prenez dix oignons coupés en dés ; passez au beurre : à moitié de la cuisson, mettez une pincée de farine ; faites-la roussir, en tournant toujours ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc. Si vous avez de la sauce à l'étuvée, vous en mettez un peu ; faites cuire cette sauce : étant cuite & prête à servir, mettez-y de la moutarde, & servez sous les œufs.

Œufs pochés à la sauce aux anchois. Pochez-les dans l'eau bouillante ; tirez ensuite, & dressez dans un plat ; faites fondre du beurre frais dans une casserole, avec des anchois & de la farine frite, jus de citron, un peu de sel ; passez le tout à l'étamine ; servez cette sauce sur les œufs.

Œufs. (Petits) Prenez un demi-septier de bon lait ; faites-le chauffer, prêt à bouillir, avec un peu de vin & de sucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'oranges. Cassez une demi-douzaine d'œufs frais ; ôtez la moitié des blancs, & délayez ces blancs avec partie du lait tout chaud ; passez le tout à l'étamine ; puis versez-le dans un plat que vous mettez sur le feu ; faites cuire doucement, & donnez couleur avec la pelle rouge ; délayez ensuite les jaunes d'œufs

sans blanc, avec le reste du lait, & un peu de farine pour faire le gratin; remettez le plat sur le feu pour le faire chauffer, de manière que ces œufs deviennent comme une crème; jetez-y les jaunes, & saupoudrez de sucre, avec de l'eau de fleurs d'oranges, en servant.

Œufs. (Tourte d') Faites durcir une douzaine d'œufs; pelez-les, & les mettez à l'eau fraîche; essuyez-les ensuite entre deux linges; fendez-les en deux; ôtez les jaunes; hachez les blancs avec du persil; foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage; mettez dessus du beurre frais; arrangez y les jaunes avec écorce de citron verd, confite par morceaux, dans les vuides; mettez par-dessus les blancs d'œufs; hachez avec un peu de sel, & du sucre en poudre sur le tout, avec encore du beurre frais; couvrez la tourte; finissez, & faites cuire à l'ordinaire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les œufs, dont la substance est fluide, comme dans ceux que l'on sert à la coque, sont un aliment nourrissant, sain, fortifiant, & qui convient à presque tous les hommes, & en tout tems, excepté durant les fièvres aiguës. Le blanc de l'œuf est, de toutes les substances que nous mangeons, celle qui s'affimile le plus facilement & le plus promptement aux sucs nutritifs, parce qu'elle approche beaucoup de la lymphe qui sert à l'accroissement & à la réparation de notre corps. Le jaune de l'œuf est une substance particulière, qui, en même tems qu'elle est fort propre à nourrir, atténue, dissout les corps gras, favorise leur mélange avec les sucs digestifs, aqueuse, & contribue beaucoup à la digestion; aussi est-ce avec raison & succès qu'on donne les œufs frais cuits à la mouillette, ou à la coque, aux enfans, aux personnes délicates, à celles dont l'estomac est foible, & comme première nourriture aux convalescens, & même aux malades qui n'ont pas de fièvre. On ne doit pas juger aussi favorablement des

des œufs durcis par le feu. En général, ils sont bons & nourrissans pour la plupart des hommes, pour les gens d'un fort tempérament, dont l'estomac est bon, & les sucs digestifs actifs ; pour ceux qui prennent de l'exercice à dessein, ou par état. Mais les personnes délicates, dont l'estomac est faible & froid, qui ont souvent des indigestions, des pesanteurs d'estomac, des migraines, des dévoiements ; celles qui mènent une vie sédentaire, appliquée, feront prudemment de s'en abstenir, de quelque façon qu'ils soient préparés.

OIE. Voyez *Oison*.

OIGNON : plante bulbeuse très-connue, & d'un grand usage en cuisine ; on en distingue de deux sortes, le rouge & le blanc : tous deux s'emploient aux mêmes usages. On prétend que les blancs ont moins de goût que les autres.

Oignons, (Potage d') en gras. Mettez dans une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses ; faites cuire sur un fourneau ; étant attachées, mouillez-les d'un bouillon de mitonnage ; retirez-les ensuite ; liez-les en paquets ; remettez les dans la même marmite, avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes & navets, un bouquet ; faites cuire le tout ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite à part, dans une petite marmite, avec du bouillon de mitonnage ; ajoutez-y une tranche de jambon, avec du bouillon de mitonnage, & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes, avec du bouillon de la grande marmite, & les arrosez du bouillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons autour du plat, & servez chaudement.

Oignons (Potage d') en maigre, au blanc. Pelez deux ou trois douzaines d'oignons, d'une grosseur moyenne ; faites-les blanchir à l'eau bouillante.

lante ; tirez-les ensuite , & les mettez cuire dans une marmite avec du bouillon de santé. (Voyez *Bouillon*.) Faites un coulis blanc , avec deux onces d'amandes douces , pelées & pilées dans un mortier , en les arrosant d'un peu de lait ; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs , un peu de mie de pain trempée dans du bouillon ; le tout bien pilé & passé à l'étamine , avec quelques cuillerées de bouillon de santé ; conservez ce coulis chaud.

Mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit les oignons ; garnissez le plat d'un cordon d'oignons ; mettez un petit pain dans le milieu ; jetez le coulis blanc par-dessus , & servez chaudement.

Oignons (Potage d') en maigre , au roux. Pelez quelques douzaines d'oignons d'égale grosseur ; farrinez-les , & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits & bien colorés , empotez-les & les mouillez de bouillon de poisson.

Mitonnez des croûtes du même bouillon ; mettez un petit pain au milieu ; garnissez d'un cordon d'oignons , & jetez sur le tout le bouillon d'oignons ,

Oignons (Potage d') en maigre , par tranches. Coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez-les au beurre roux ; poudrez-les d'un peu de farine ; mouillez d'une purée claire , ou simplement d'eau ; assaisonnez de sel & poivre ; faites bouillir une bonne demi-heure , & ajoutez une pointe de vinaigre ; mitonnez des croûtes du même bouillon , & jetez ensuite le bouillon & les oignons par-dessus.

Oignons. (Potage de santé aux) Prenez ou chapon , ou poularde , ou poulet , ou même un jarret de veau ; lavez-les à l'eau tiède , & mettez à l'eau froide ; ensuite essuyez bien ; pliez-les dans une bardede lard ; ficellez & mettez cuire dans une marmite , avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs , ce qu'il en faudra pour faire le cordon du potage ; faites-les blanchir & les

retirez ensuite ; & faites cuire dans une marmite à part, avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; tirez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage ; garnissez d'oignons ; passez du bouillon dans un tamis ; jetez sur le potage avec un jus de veau.

Oignons. (Ragoût d') Faites cuire des oignons sous la cendre chaude. Pelez-les. Mettez-les dans une casserole, & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon. Quand ils ont mitonné quelque tems, liez ce ragoût d'un peu de coulis un peu plus nourri. On peut, en servant, y mettre un peu de moutarde, sur-tout lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes sortes d'entrée aux oignons.

Oignons. (Sauce aux) Prenez du jus de veau ; & le mettez dans une casserole, avec deux oignons coupés en tranches, sel & poivre. Laissez mitonner à petit feu. Passez ensuite cette sauce à l'étamine ; mettez-la dans une saucière, & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'oignon est un assaisonnement sain, stomachique ; un peu nourrissant, très-apéritif, sudorifique, propre à corriger certains vices des humeurs, & sur-tout les vices dartreux, scorbutiques & scorophuleux ; mais les personnes qui sont très-sensibles, n'en peuvent pas manger beaucoup ; & celles qui ont l'estomac foible, ne doivent prendre que le suc.

OISON : oiseau très-connu ; on en distingue de deux sortes, le *domestique*, & le *sauvage*. L'*oison* ou l'*oie sauvage* est un oiseau de passage, qui cherche les pays froids & aquatiques, & qu'on ne voit dans ce pays-ci, qu'aux approches de l'hiver, & pendant la saison rigoureuse. Ils partent pour des climats plus froids, au retour de la belle saison. L'*oison domestique* est du nombre des volailles que nous élevons dans nos basses-cours. On fait peu d'usage de l'oie domestique dans les bonnes maisons,

à moins qu'elle ne soit jeune & engraisée exprès ; & si, dans les campagnes, on en élève de nombreux troupeaux, c'est que, comme cette volaille pâit l'herbe, elle est d'un entretien facile, & qui n'exige aucun soin. On en multiplie l'espèce, à cause de la plume qu'on en tire, qui est une sorte de revenu, dont on fait récolte, trois ou quatre fois l'année.

L'oie sauvage est d'un goût bien supérieur au domestique, parce qu'étant dans un mouvement bien plus grand, sa chair est chargée de sucs moins visqueux, & moins grossiers que celle de l'autre. Domestique ou sauvage, si on le mange, il faut le choisir ni trop jeune ni trop vieux, tendre & bien nourri ; s'il est domestique, qu'il ait été élevé dans un pays non marécageux. Quand il est trop jeune, sa chair est visqueuse. Quand il est trop vieux, sa chair est dure, sèche & d'un mauvais suc, par conséquent indigeste.

Oisons à la braise. Piquez-les de gros lard & de jambon, après les avoir plumés. Vuidez & flambez. Ficellez-les ; faites une braise à l'ordinaire ; mettez-y les oisons avec même assaisonnement dessus que dessous. Prenez des ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts. Passez le tout à la casserole, avec du beurre fondu. Mettez-y de bon jus de bœuf, sel & poivre, & fines herbes ; & faites cuire à petit feu.

Ce ragoût fait, liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Tirez vos oisons de la marmite. Dressiez-les dans un plat ; servez votre ragoût par-dessus, & chaudement. On peut aussi les servir avec un ragoût d'écrevisses, ou bien un ragoût d'huitres ou de moules. (Voyez à ces articles la façon de faire ces ragoûts.)

On peut encore le servir comme le canard, avec un ragoût de petits pois. (Voyez l'article *Canard*.)

Oisons à la broche. Troussiez-les, & les faites

refaire. Mettez à la broche, & faites cuire à propos. Pané de mie de pain bien fine : étant de belle couleur, tirez, & servez chaudement.

Oisons à la broche farcis. Bardez-les, & leur faites une farce de leurs foies hachés, avec lard & fines herbes, ciboules, persil, sel & poivre, muscade & mie de pain trempée dans la crème ; le tout bien haché & mêlé, farcissez-en vos oisons, & les mettez à la broche. Etant cuits, pané-les de mie de pain, & servez chaudement.

Les oisons sauvages se mettent de même à la broche. On peut les barder, si l'on veut. Etant cuits, on les saupoudre de sel, & on les mange à la poivrade, ou avec du jus d'oranges.

Oison ou Oie à la daube. Lardez votre oison de moyen lard assaisonné de sel & poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette, & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc. Laissez-le bien bouillir ; & lorsqu'il est cuit, laissez refroidir à demi, dans son bouillon ; servez-le ensuite à sec, sur une serviette blanche, pour entremets.

On sale aussi des oies, que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots, pour la provision de la maison ; on en met en pot en guise de petit salé ; le potage en est excellent, & la chair très-bonne à manger.

Oison. (Pain d') Desosse un oison. Remplissez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules & champignons, une pointe d'ail, sel & poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaison : cousez-le, de peur que la sauce ne sorte. Donnez-lui la forme d'un pain rond. Enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Ficellez bien fort cette étamine, & faites cuire cet oison en pain à la braise. Quand il est cuit & bien dégraissé, servez-le avec une bonne essence.

Oisons. (Pâté d') Troussés-les, & leur cassez les

os ; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné comme pour la daube. Mettez-les sur une abaisse ordinaire , avec laurier , beurre frais , bardes de lard , lard pilé , sel , poivre , fines herbes , épices. Couvrez d'une autre abaisse , & faites cuire au four.

Oisons. (Potage d'abbatis d') Faites cuire ces abbatis avec de bon bouillon , sel & bouquet de fines herbes. Etant cuits , coupez-les en morceaux ; passez-les au lard fondu , persil , cresson , un peu de poivre blanc. Blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs , un filet de verjus & un jus de citron. Faites mitonner des croûtes séchées au four , avec de bon bouillon. Dressez dessus vos abbatis. On en fait de même des hépatilles des autres volailles.

Oisons (Potage d') farcis. Faites une farce avec leurs foies & cœurs , fines herbes hachées. Faites une omelette de quatre œufs ; pilez le tout ensemble au mortier ; farcissez-en vos oisons entre la peau & la chair. Empotez-les avec de bon bouillon. Faites une purée verte , pour jeter sur votre potage. Garnissez de laitues farcies , (Voyez Laitue) ou de petits oignons blancs.

Oison en ragoût. Faites-le cuire à demi à la broche , & le mettez ensuite dans une casserole , avec champignons , culs d'artichauts , bouillon , sel & poivre , quelques rocamboles & fines herbes. Laissez bouillir le tout. Ajoûtez un filet de vinaigre , & servez chaudement.

OLIVE : fruit de l'olivier , d'abord verd , d'une âpreté insoutenable , qui noircit en mûrissant , & dont on adoucit l'âpreté , en les confisant avec du vinaigre , du sel , ou seulement de l'eau & du sel. On fait des entrées de poulardes , beccasses , perdrix , farcelles , canards & autre gibier aux olives.

Olives. (Ragoût d') Prenez un peu de ciboules & persil haché. Passez-les au beurre avec un peu de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus , & un verre de vin de Champagne , capres hachées , un anchois , des olives , une goutte d'huile d'olives , bou-

quet de fines herbes. Liez la sauce d'un bon coulis ; assaisonnez de bon goût ; dégraissez , & servez avec vos viandes cuites à la broche.

Olives farcies. (*Ragoût d'*) Prenez-en trois ou quatre douzaines ; pelez-les comme des poires , sans casser la peau. Ayez de la farce. Formez-en des especes de noyaux , que vous couvrez des peaux d'olives. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante ; retirez-les , & les mettez dans une casserole avec de l'essence de jambon. Faites mitonner. Servez avec les mêmes viandes que dessus , & autres volailles ou gibier.

On sert les mêmes entrées à la broche , farcies aux olives.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'olive dont le suc est huileux , gras & doux naturellement , étant préparée avec le vinaigre & le sel , perd ses qualités adoucissantes , émollientes , relâchantes ; elle devient ferme , dure , de difficile digestion , âcre , irritante , & n'est plus qu'un assaisonnement stomachique , qui ne convient qu'aux plus forts estomacs. Quand elle est cuite dans des jus , elle perd une partie de son âcreté ; mais alors il ne reste plus qu'une substance dure , sans action , sans vertu , & difficile à digérer.

OMBRE : espece de truite , qui a un goût de thym ; ce poisson est fort estimé. (*Voyez Truite ;*) ce poisson s'apprêtant de la même maniere.

OMELETTE : mets composé d'œufs brouillés & battus avec différens assaisonnemens , & cuits au beurre , ou à l'huile , à la poêle.

Omelette à la Béchamel. Faites une bonne sauce à la Béchamel , & la mettez dans une omelette épaisse.

Omelette au poëlon. Faites une omelette comme la précédente , dans laquelle vous mettrez une bonne sauce à la crème.

Omelette aux champignons à la crème. Faites un ragoût de champignons coupés en deux. Battez en

suive des œufs avec du persil haché, & sel. Brouillez les champignons avec les œufs. Faites l'omelette à l'ordinaire. Liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs & de la crème, & servez sur l'omelette.

On peut en faire de pareilles avec des morilles; ou mousserons à la crème, aux pointes d'asperges à la crème, aux culs d'artichauts apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crème; aux truffes noires de même; aux épinars & à l'oseille.

Omelette aux croûtons. Battez des œufs, avec sel; poivre, persil & ciboules hachées. Mettez-en la moitié dans une poêle, & faites une omelette de belle couleur en-dessous, & moëlleuse par-dessus; arrangez-y des filers de pain passés sur le feu au beurre; roulez l'omelette, & la dressez dans un plat. Du reste de vos œufs faites une seconde omelette, & la servez avec le même plat.

Omelette aux écrevisses. Faites un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons & de truffes vertes. (*Voyez Ragoût.*) Hachez un tiers des écrevisses dont vous avez employé les queues. Cassez des œufs; mettez-y un peu de crème & de persil haché. Battez le tout ensemble. Mettez du beurre dans une poêle, & faites cuire l'omelette à l'ordinaire. Étant cuite, repliez-la, & la dressez dans un plat; mettez le ragoût sur l'omelette, bien chaud, & assaisonné de bon goût; servez pour entremets.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon, ou autre volaille rôtie; hachez menu; mêlez-y des foies gras, des truffes & autres garnitures, le tout haché; passez-le en ragoût cuit & assaisonné de bon goût. Faites une omelette: avant que de la dresser sur son plat, appliquez-y une croûte. Versez le ragoût dans la même poêle, & dressez adroitement l'omelette sur son plat. Arrosez-la ensuite d'un peu de jus, & servez chaudement.

On peut farcir de même des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

Omelette aux fèves vertes à la crème. Dérôbez les fèves. Passez-les avec de bon beurre, persil & ciboules, avec de la crème ; assaisonnez légèrement, & faites cuire à petit feu. Faites une omelette avec des œufs & de la crème ; dressez-la dans son plat. Liez le ragoût de fèves de deux jaunes d'œufs ; versez sur l'omelette, & servez chaudement, pour entremets, ou hors-d'œuvre.

Omelette au four, au blond de veau. Battez bien vos œufs avec persil & ciboules hachées, sel & gros poivre ; faites en trois omelettes, que vous étendrez chacune sur des couvercles de casserole. Quand elles sont à moitié froides, mettez dessus une farce de volaille cuite : roulez vos omelettes & les mettez sur un plat. Passez dessus un doroir trempé dans du bon beurre fondu. Panez de mie de pain ; faites prendre belle couleur au four. Otez-en la graisse. Servez avec une sauce un peu claire, & bien finie de blond de veau, pour entremets.

Omelette au fumet. Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier, comme lièvre, lapin ou chevreuil, hachés menu. Quand ils sont cuits & refroidis, cassez-y des œufs. Assaisonnez de sel & gros poivre, & muscade ; finissez l'omelette à l'ordinaire, & servez pour entremets. C'est la même que l'omelette aux foies de gibier, soit lapin, lièvre, ou chevreuil.

Omelette en galantine. Il faut, pour faire cette omelette, six différens ragoûts. On peut juger de là qu'elle peut & doit piquer la sensualité des gourmands, mais qu'il n'est guères possible de faire entrer tant d'ingrédients dans un ragoût, & qu'il soit tel qu'il le faudroit, pour être sain.

Un ragoût de jambon coupé en petits dés, un autre de truffes, un autre de fois gras coupés en dés avec d'autres garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mousserons, le sixieme enfin de

ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures (Voyez à l'article *Ragoût* la façon de faire ces différents ragoûts.)

Faites six omelettes de huit œufs chacune, dans six plats différens, & chacune son ragoût haché. Battez ces omelettes avec persil haché, un peu de crème, quelques croûtons. Quand le tout est prêt, on passe ces omelettes dans une terrine, une à une, & sur chacune son ragoût différent, qui doit être à courte sauce. Servez chaudement pour entremets.

Omelette glacée. Prenez de œufs; fouettez-en les blancs; mêlez ensuite les jaunes avec. Mettez-y des citrons verts hachés très-menu, eau de fleurs d'oranges, sucre en poudre très-fin, quelques petits morceaux de beurre; & fouettez bien le tout. Faites cuire à l'ordinaire, de belle couleur, dressez-la & la glacez avec du sucre en poudre, & la pelle rouge; qu'elle ne soit point baveuse; & servez chaud pour entremets.

Omelette aux harengs forets. Ouvrez des harengs forets par le dos, & faites-les griller. Hachez-les ensuite, & les mettez dans l'omelette, comme du jambon; il n'y faut point de sel. Finissez l'omelette à l'ordinaire.

Omelette aux huitres. Faites blanchir des huitres dans leur eau. Essuyez-les proprement. Passez les deux tiers de ces huitres au beurre. Mouillez-les d'un peu de leur eau & de coulis; mettez-y du poivre, & ne laissez pas trop cuire. Cassez des œufs, & les assaisonnez de sel, poivre, un peu de persil haché, avec de petits croûtons. Incisez de trois ou quatre coups de couteau chacune des huitres restantes; mettez-les dans les œufs avec un peu de crème. Battez bien le tout. Faites chauffer du beurre dans une poêle; versez-y vos œufs, & les remuez toujours en cuisant. L'omelette étant faite, repliez-la de sorte qu'elle ne couvre que le fond du plat

où vous devez servir. Faites autour un cordon d'huitres ; jetez la sauce du ragoût par-dessus , & servez chaudement pour entremets.

Omelette aux petits pois. Faites une bonne omelette , & mettez dedans un ragoût de petits pois , bien fini.

Omelette au jambon. Faites un hachis de maigre de jambon cuit. Mêlez-en une partie dans vos œufs , avec sel & poivre , & persil haché ; faites votre omelette à l'ordinaire. Dressez-la dans un plat , & repliez de sorte qu'elle n'occupe que le fond ; du reste du jambon haché , faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaraz ; jetez-en sur l'omelette , & la servez chaudement pour entremets. (Voyez Saingaraz.)

Omelette à la moëlle. Pelez un quarteron d'amandes douces , demi-douzaine d'amandes ameres. Filer-les , en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'oranges. Etant pilées ; ajoutez de l'écorce de citron verd hachée , quelques confitures sèches , comme abricots , pommes ou autres. Mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf. Repiliez le tout ensemble , & le délayez avec un demi-septier de crème. Prenez des œufs frais ; fouettez-en les blancs. Mettez les jaunes avec la pâte d'amande ; mêlez le tout ensemble ; mettez-y un peu de sel. Frotez une poupetonnière , ou une casserole , de beurre ; mettez-y votre omelette , & faites cuire au four. Etant cuite , dressez-la , en la renversant dans un plat , & la glacez avec du sucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette à la Noailles. Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de riz ; délayez-la avec un peu de lait , & deux jaunes d'œufs frais. Mettez-y ensuite une chopine de lait , & un demi-septier de crème douce , un morceau de cannelle en bâton , du sucre en proportion. Faites cuire , en remuant toujours. Quand cela commence à bouillir , retirez-le , & le laissez refroidir. Hachez-y de l'écorce de

citron verd confite , avec des biscuits , des amandes ameres , & autres , un peu de fleurs d'oranges. Mettez le tout avec de la crème. Otez la cannelle. Cassez des œufs frais ; fouettez-en les blancs ; mettez-y les jaunes , & les refouettez. Mettez ensuite la crème préparée ; mêlez le tout. Frottez de beurre une poupetonniere , ou casserole ; versez-y l'omelette , & mettez au four. Etant cuite , renversez sur un plat , & servez chaudement pour entremets : on peut la glacer , si l'on veut , avec du sucre , & la pelle rouge.

Omelette à l'oseille. Faites cuire de l'oseille hachée , avec du beurre , de la laitue , & du cerfueil assaisonnés de sel & poivre. Liez , en finissant , avec des jaunes d'œufs , de la crème & un peu de muscade. Faites une omelette à l'ordinaire. Etant cuite , mettez la farce dessus , avec quelques croûtons passés au beurre ; servez pour hors-d'œuvre.

Omelette à la robert. Prenez des œufs ; battez les blancs à part ; mêlez-y ensuite les jaunes avec quelques biscuits d'amandes ameres écrasées , écorce de citron verd hachée , un peu de crème , sucre en poudre. Remuez continuellement cette omelette sur le feu. Lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous , retournez-la , pour qu'elle cuise des deux côtés ; & servez chaudement pour entremets.

Omelette au rognon de veau. Prenez un rognon de veau , avec sa graisse cuite. Hachez-le avec du persil. Prenez huit à dix œufs ; cassez-les dans une casserole ; assaisonnez de sel & gros poivre ; mettez-y le rognon haché , trois à quatre cuillerées de crème , & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre. Dressez-la dans un plat ; glacez-la avec du sucre , & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette soufflée. Faites une bouillie de farine de riz , crème , beurre , citrons , macarons , fleurs d'orange pilées ; mêlez le tout avec une douzaine d'œufs , dont vous aurez bien fouetté les blancs , & faites

cuite ce mélange dans une poupetonniere que vous beurrerez bien. Votre omelette étant cuite, finissez-la, en la glaçant avec du sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'omelette sans viande, où il n'entre que la quantité absolument nécessaire de bon beurre frais, ou de bonne huile, & qui est cuite en consistance d'œufs frais, est un mets nourrissant, facile à digérer & sain, dont on peut permettre l'usage aux gens délicats & convalescens. Mais si les substances de l'œuf sont durcies, elle devient à proportion indigeste & nuisible.

ORANGE : fruit d'odeur, d'un goût agréable ; on distingue de deux espèces, d'*aigres* & de *douces*, Les aigres sont plus petites, d'une couleur moins foncée que les douces. La fleur & le fruit sont également en usage en médecine, & en alimens. Les oranges, qui nous viennent des pays chauds, sont les meilleures, parce que leurs principes sont plus exaltés, & parce que la chaleur du soleil fait que leurs sucs y sont plus digérés, & par-là même d'un goût plus exquis.

Nous commencerons par la fleur, à détailler les divers apprêts dont ce fruit est susceptible. Il faut choisir la fleur d'orange belle, grasse, blanche, d'une odeur suave, & l'employer fraîche cueillie.

Orange (Fleurs d') au candi. Mettez de la fleur d'orange dans du sucre cuit au soufflé. Tirez de dessus le feu, & lui laissez jeter son eau. Cela fait, remettez ce sucre sur le feu, & le faites revenir au soufflé. Laissez refroidir à moitié, & mettez dans des moules à candi, pour les faire crySTALLISER à l'ordinaire. Il faut demi-livre de sucre par livre de fleurs.

Orange (Fleurs d') au candi, d'autre maniere. Faites faire à votre fleur d'orange quelques bouillons dans du sucre cuit à la grande plume. Retirez-la du feu ; & lorsqu'elle sera presque froide, retirez-la du sucre, pour la mettre sécher à l'étuve.

Remettez ensuite votre sucre cuire jusqu'à ce qu'il revienne à la grande plume ; & le versez à moitié froid dans les moules où vous aurez mis votre fleur séchée.

Orange. (Bouquets de fleurs d') Prenez des belles fleurs d'orange épanouies ; attachez-en plusieurs ensemble sur une même queue. Trempez-les dans du sucre cuit à lissé , à moitié froid ; roulez-les dans du sucre bien blanc en poudre ; soufflez dessus , pour qu'il n'en reste que la quantité nécessaire. Dressez sur un tamis , de sorte que la fleur ne se froisse pas ; faites sécher à l'étuve , & gardez en un endroit sec , dans des boîtes garnies de papier.

Orange (Boutons de fleurs d') au candi. Faites-les confire au liquide , comme nous dirons ci-après. Tirez-les , & les faites sécher à l'étuve , & les finissez , comme nous avons dit ci-dessus , article premier.

Orange. (Caillé à la fleur d') Faites bouillir de la crème avec du sucre , écorce de citrons , cannelle , coriandre , eau de fleur d'orange tiède. Mettez-y un peu de présure ; versez dans un compôtier ; laissez prendre à l'étuve , & servez froid.

Orange (Fleurs d') au caramel. Ayez de la fleur d'orange confite ; dressez-la sur une assiette ou compôtier ; versez dessus du sucre cuit au caramel , en trempant une fourchette dedans , pour former dessus une espèce de réseau ou filigrane.

Orange. (Claquequets de fleurs d') Ayez de la marmelade de fleurs d'orange ; délayez-la dans une décoction de bonnes reinettes cuites à l'eau : faites frémir ensemble , & mettez ensuite dans du sucre cuit au cassé. Faites bouillir ; écumez , & mettez dans des moules , quand cette gélée tombe en nappe : autant de sucre que de décoction.

Orange (Fleurs d') confites au liquide. Faites-les faire quelques bouillons à l'eau bouillante. Retirez-les , & les mettez dans de nouvelle eau chaude , avec du jus de citron , bouillir , jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous le doigt. Mettez-les ensuite à l'eau

Fraîche ; avec de nouveau jus de citron. Faites égoutter ; versez dessus autant de sucre cuit à liffé, à demi chaud. Faites rebouillir ce sucre, toujours en le remettant sur les fleurs, à quatre reprises différentes. Finissez-les au grand perlé, & les laissez reposer douze heures au moins à l'étuve, avant de les em-poter.

Oranges (Fleurs d') confites au sec. Prenez des fleurs confites au liquide : faites-les égoutter de leur syrop ; rangez sur des feuilles d'office, & les poudrez de sucre fin, de tous côtés, avec un tamis ; faites sécher à l'étuve, & mettez en lieu sec, dans des boîtes garnies.

Orange. (Conserve d'eau de fleurs d') Faites cuire du sucre à la grande plume ; & lorsqu'il commencera à blanchir, mettez-y de l'eau de fleurs d'oranges suffisamment, pour en donner le goût à la conserve, que vous mettrez dans des moules de papier, & que vous couperez, quand elle sera froide, de la forme & grandeur que vous voudrez.

Orange. (Conserve de fleurs d') Hachez de la fleur d'orange ; pressez-y le jus d'un citron : délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume ; livre de sucre pour quarteron de fleurs. Faites-lui prendre un peu de sucre, & mettez dans des moules pour faire sécher à l'étuve, & vous en servir au besoin.

Au défaut de fleurs, & hors la saison, on peut se servir de la marmelade de fleurs d'orange, qu'on délaie dans du sucre cuit à la plume, & le surplus comme ci-dessus.

Orange. (Cornets à la fleur d') Faites fondre deux petits pains de beurre fin, avec un peu de crème ; délayez-y un peu de farine, autant de sucre, du citron rapé, & mettez-y de l'eau de fleurs d'orange. Faites cuire, & roulez-les, en les tirant du feu, en cornets.

Orange. (Eau clairette de fleurs d') Mettez dans une cruche une pinte d'eau de fleurs d'oranges, autant d'eau-de-vie, & une livre de sucre, un peu

de cannelle, & deux onces de graine de coriandre pilées. Bouchez bien la cruche; tenez-la, trois semaines au moins, dans un lieu chaud, en la remuant de tems à autre, pour bien mêler le tout; après quoi, passez la à la chauffe pour la clarifier, & la mettez en liqueur.

Orange (*Eau de fleurs d'*) pour boisson. Prenez une poignée de fleurs d'orange épluchées; mettez dessus une pinte d'eau, un quarteron de sucre; laissez infuser une heure. Versez d'un vase à l'autre, pour faire prendre goût; passez & mettez rafraîchir.

Orange. (*Eau distillée de fleurs d'*) Prenez telle quantité de fleurs épluchées que vous voudrez; mettez dans un alambic de verre, avec une pinte d'eau par livre; faites distiller au bain-marie, ou bain de vapeurs.

Orange en boutons. (*Fleurs d'*) Prenez des boutons de fleurs d'orange prêts à s'épanouir; piquez-les tous en différens endroits, & les mettez dans une serviette. Gardez-en quelques-uns. Mettez les uns & les autres à l'eau bouillante, jusqu'à ce que ceux qui ne sont point dans la serviette, s'écrasent facilement. Tirez alors, & les mettez dans la serviette, à l'eau fraîche, avec du jus de citron. Faites clarifier du sucre, trois livres pour livre de boutons. Vos fleurs égouttées & ressuyées, mettez-les dans le sucre cuit à lissé, & les y laissez vingt-quatre heures. Tirez le sucre, & le faites cuire au grand perlé, & le reversez sur vos fleurs, à demi-froid, & les empotez ensuite.

Orange (*Fleurs d'*) filées. Prenez des fleurs confites au sec; dressez-les dans un coropôtier, ou sur une assiette, & faites-y filer du sucre cuit au caramel, ou avec une fourchette, ou avec un entonnoir.

Orange. (*Gâteau de fleurs d'*) Délayez un peu de blanc d'œuf avec du sucre fin, sans faire une pâte trop molle; faites un moule de papier de la
grandeur

grandeur du gâteau que vous voulez faire. Pour un quarteron de fleurs d'oranges épluchées, faites cuire à la grande plume trois quarterons de sucre; mettez-y la fleur, & travaillez ce mélange sur le feu. Quand il commence à monter, mettez-y le blanc d'œuf; versez dans le moule, & tenez dessus, à peu de distance, le cul de la poêle, encore tout chaud, pour le former plus promptement.

Orange (Gâteau de fleurs d') pralinées : comme le précédent, en y mettant de la fleur d'orange pralinée, & un peu moins de sucre qu'au précédent, à cause de celui de la fleur pralinée.

Orange (Gâteau de fleurs d') grillées. Faites griller dans la poêle du sucre en poudre; mettez-y le reste du sucre, & de l'eau, pour le faire cuire à la grande plume, & finissez comme le précédent,

Orange. (Glace de fleurs d') Pilez de la fleur d'orange; délayez-la avec de l'eau & du sucre; passez & mettez à la glace.

Orange. (Grillage de fleurs d') Faites cuire dem-livre de sucre à la plume; mettez-y un quarteron de fleurs d'oranges épluchées; remuez bien avec la spatule. Etant grillées, dressez en rocher sur un plat froté d'huile, & mettez sécher à l'étuve.

Orange. (Liqueurs de fleurs d') Faites fondre du sucre dans de l'eau fraîche, une livre pour chopine d'eau; mettez-y une chopine d'esprit-de-vin; & de l'eau de fleurs d'orange double, environ un poisson; passez à la chausse, & mettez en bouteilles.

Oranges. (Macarons de fleurs d') Pilez des amandes douces, & les battez avec autant de sucre fin, deux blancs d'œufs pour quarteron d'amandes, Dressez comme un petit matron; mettez dedans de la marmelade de fleurs d'oranges. Faites cuire; & glacez, si vous voulez.

Orange. (Marmelade de fleurs d') Faites faire quelques bouillons à votre fleur d'orange, pour la blanchir; mettez-la dans d'autre eau chaude avec du

jus de citron , & la faites rebouillir jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts ; retirez-la , & la mettez dans de l'eau fraîche avec du jus de citron : faites la égoutter ; pressez-la dans une serviette , & la pilez ; mettez-la sur le feu sans bouillir , & y délayez du sucre cuit au soufflé. Il faut deux livres & demie de sucre , pour livre de fleurs épluchées.

Orange. (Massépains à la fleur d') Desséchez de la marmelade de fleurs d'orange avec de la pâte d'amandes ; finissez comme les massépains à l'ordinaire , & glacez d'une glace blanche.

Orange. (Pastilles de fleurs d') Faites fondre de la gomme adraganth , avec de l'eau de fleurs d'orange , & la mettez dans un mortier , avec du sucre fin. Mêlez bien le tout , jusqu'à ce que cela fasse une pâte maniable. Faites-en des pastilles de la forme & grandeur que vous jugerez à propos.

Orange. (Pâte de fleurs d') Ce procédé est fort simple : il ne s'agit que de mettre de la marmelade dans des moules , & del'y faire sécher à l'étuve.

Orange (Fleurs d') pralinées. La fleur étant dans du sucre cuit au cassé , remuez-la jusqu'à ce que le sucre vienne en poudre. Mettez alors votre fleur d'orange sur un tamis , & la faites sécher à l'étuve. Les égrainilles , qui restent , servent à en praliner d'autres , s'il en est besoin.

Orange. (Ratafia de fleurs d') Faites faire à la fleur cinq à six bouillons dans du sucre , cuit à la grande plume ; & faites-y chauffer , sans bouillir , autant d'eau-de-vie qu'il y aura de syrop ; faites infuser long-tems avant de le tirer à clair , & mettez un quarteron de fleurs pour livre de sucre.

Orange. (Autre Ratafia de fleurs d') Mettez dans une cruche une pinte d'eau-de-vie , un quarteron de fleurs d'orange , une livre de sucre , environ trois demi-septiers d'eau. Bouchez bien le vase , & le faites bouillir douze heures au bain-marie.

Oranges à l'eau-de-vie. Faites les confire comme ci-après. Etant finies , mettez-les dans des bouteilles ;

& versez dessus autant d'eau-de-vie que vous aurez de syrop que vous aurez fait chauffer ensemble, sans bouillir; il faut que votre fruit baigne dans son jus.

Orange. (Compôte d') à la Bourgeoise. Il faut les peler & les couper par tranches, les arranger avec du sucre fin dessus, & dessous, & les servir avec un peu de syrop.

Oranges confites au liquide. (Voyez Bergamottes, Cedrat, Citron, le procédé étant le même.)

Oranges confites au sec. Prenez des oranges confites au liquide; égouttez-les de leur syrop; faites ensuite cuire du sucre, & le blanchissez à force de le travailler, en l'amennant au bord de la poêle avec la cuiller; pressez-y vos oranges; arrangez sur des feuilles ou clayons; faites sécher à l'étuve, & les placez en lieu sec.

Orange. (Conserve d') Rapez de leur écorce; mettez de cette rapure dans du sucre cuit à la grande plume: étant à moitié froid, travaillez-le; & lorsqu'il sera prêt à s'épaissir, mettez-le dans des moules.

Orange. (Eau à la fine) Pour six pintes de cette liqueur, prenez six belles oranges de Portugal, levez-en délicatement les zestes; faites-les distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau; & pour le syrop, deux pintes & chopine d'eau; trois livres & demie de sucre, & demi-livre de cassonade. Si vous voulez une liqueur plus fine & plus sèche, augmentez de fruits & d'esprit, & diminuez le sucre d'une livre. Au défaut de fruit, on pourroit se servir de la quintessence d'orange; mais cette liqueur doit être consommée bientôt, parce que la quintessence est sujette à déposer: on peut, jusqu'à un certain point, parer à ce défaut, en passant la liqueur dans un tissu très-serré, & aussi claire-fine qu'il se pourra.

Orange. (Eau d') pour boisson. Coupez la peau

d'une orange en zestes , & les mettez dans un vase avec une pinte d'eau , & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux oranges , & la moitié de celui d'un citron ; battez bien le tout d'un vase à l'autre ; passez à travers un linge , & mettez-les rafraîchir.

Oranges en puits. Coupez le dessus en couvercle ; ôtez un peu de la chair ; mettez-y du sucre en poudre ; refermez le dessus , & servez-les comme entieres.

Oranges en rochers. (Tailladins d') Coupez des écorces d'oranges en tailladins ; faites les-cuire dans du sucre à la grande plume : étant presque grillées , poudrez de sucre , & dressez en rochers.

Orange (Filets ou Tailladins d') à l'eau-de-vie. Ratissez la superficie de quelques oranges douces , avec du verre ; coupez l'écorce en filets ; faites-les blanchir ; faites-leur faire sept à huit bouillons , au sucre simplement clarifié , le lendemain autant. Le troisieme jour, finissez votre sucre en syrop ; mettez-y vos filets faire quelques bouillons ; faites chauffer ensemble , mais sans bouillir , autant d'eau-de-vie que de syrop ; mettez vos filets en bouteilles , le syrop par-dessus , livre de sucre pour deux livres de fruit.

Oranges glacées en fruits. Prenez de la marmelade d'orange ; faites , comme nous dirons ci-après à l'article *Marmelade d'orange*. Faites-la prendre à la glace dans la salbotiere ; mettez-la dans des moules que vous remettrez à la glace : prêts à servir , joignez-les avec de la gomme-gutte , pour leur donner la couleur qui leur est naturelle.

Orange. (Marmelade d') Coupez des oranges douces par morceaux ; ôtez-en les durillons ; faites-les cuire , jusqu'à ce quelles soient tendres , dans l'eau bouillante , avec un peu de jus de citron ; tirez-les à l'eau fraîche ; égouttez-les , & les pressez dans une serviette ; pilez-les , & les passez à l'étamine ; met-

tez cette marmelade dans du sucre à la grande plume faire quelques bouillons ; sur demi-livre de marmelade , mettez une livre de sucre.

Orange. (Pâte d') Faites une marmelade avec la pulpe d'orange ; faites cuire du sucre à caillé , autant que de fruit ; délayez-y votre marmelade , & laissez frémir un peu sur le feu ; dressez votre pâte dans des moules ; faites sécher à l'étuve avec bon feu ; retournez, quand elle sera sèche d'un côté , pour la faire sécher de l'autre ; & quand elle sera ferme , fermez-la dans des boîtes garnies de papier blanc, en lieu sec.

Orange. (Pralines d') Faites cuire à l'eau demi-livre de zestes d'orange ; faites-les bouillir avec trois quarterons de sucre cuit à soufflé ; mêlez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; mêlez bien le tout , & le mettez sécher à l'étuve , ou sur des grilles , ou sur un tamis.

Oranges. (Zestes d') Prenez de belles oranges de Portugal ; coupez-les en zestes ; faites-les bouillir dans quatre eaux différentes , & les mettez autant de fois à l'eau fraîche , & les tenez un quart d'heure sur le feu , chaque fois que vous les y mettez ; après quoi, vous les confirez & les dresserez comme les tailladins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orange est remplie d'un suc légèrement acide , rafraîchissant , stomachique , aperitif , propre à corriger les vices des humeurs putrides , & sur-tout les affections scorbutiques , à rendre la bile plus fluide. On peut en laisser user modérément à ceux qui ont de la fièvre , & qui sont sujets aux maladies bilieuses , putrides , lorsqu'il n'y a pas de toux , ni d'irritation à l'estomac , ou aux intestins.

ORGE : espece de bled qui vient sur des tiges plus courtes & plus grêles que le froment. Ses feuilles sont plus larges , & les barbes de l'épi plus grandes & plus piquantes que celles du seigle & du froment barbu. On en distingue de deux sortes ,

qui n'ont point de différence essentielle pour les qualités.

Orge mondé. On le lave; on le nettoie bien: on le fait bouillir doucement dans l'eau, pendant cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il soit réduit en crème. On y met, en commençant, un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel. Quand on veut rendre cette bouillie plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre. Si on le veut rafraîchissant, on y met des graines de melons & de citrouilles mondées.

Orge passé: se fait comme l'orge mondé; on le passe ensuite à l'étamine; alors il nourrit moins. Mais si, après l'avoir passé, on le fait épaissir sur le feu, il devient aussi nourrissant que l'orge mondé, si l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations: il en est plus agréable au goût; mais il ne convient pas dans la fièvre.

Comme l'orge mondé est sujet à s'altérer avec le tems, le meilleur moyen de le conserver bon, est d'y mettre quelques feuilles de laurier: quelque sain qu'il soit préparé, comme nous l'avons dit, l'orge n'est pas propre à faire du pain comme le bled. Il rafraîchit; mais il nourrit peu.

OBSERVATION MEDICINALE.

L'orge est une substance nourrissante, adoucissante, rafraîchissante, qui non-seulement convient à tous les gens sains, mais est un des meilleurs alimens qu'on puisse donner aux personnes délicates, à celles qui sont attaquées de maladies longues, pendant lesquelles la nourriture légère est permise, enfin aux convalescens, dès qu'ils peuvent prendre des alimens.

ORGEAT. (*Syrop d'*) Prenez un quarteron des quatre semences froides, trois quarterons d'amandes douces, très-blondes, quelques amères; échaudez-les & les pelez; pilez le tout, & tirez-en la substance laiteuse, en l'arrosant peu-à-peu d'une

chopine d'eau, & en pressant cette pâte dans une serviette ; faites cuire deux livres de sucre à cassé, mettez-y votre lait d'amandes, & le mettez à l'é-tuve à une chaleur douce, jusqu'à ce qu'il vienne à perlé.

ORTOLAN : petit oiseau d'un plumage varié ; moins gros qu'une alouette, très-gras pour l'ordi-naire, commun dans nos provinces meridionales

Ortolans à la broche. Bardez-les, enfitez-les dans une brochette que vous attachez à la broche. Arro-sez-les, en cuisant, d'un peu de lard fondu, ou les flambez ; servez chaud, avec un jus d'orange, ver-jus & sel.

Il y a plusieurs autres manieres d'accommoder les ortolans ; mais comme elles leur sont commu-nes avec les cailles, (voyez *Cailles.*)

OBSERVATION MEDECINALE.

L'ortolan est un des mets les plus exquis qu'on puisse servir, quand cet oiseau est jeune, tendre, gras, & cuit à propos. Sa chair est legere, savoureuse, aisée à digérer, nourrissante & saine : il n'y a presque per-sonne à qui cet aliment ne puisse être donné, quand il a la permission de manger de la chair ; je dis *pres-que*, parce qu'il y a des estomacs qui ne peuvent supporter les substances grasses ; & dans la crainte d'occasionner une mauvaise digestion, il est prudent de n'en pas laisser manger aux convalescens.

OSEILLE : herbe potagere très-connue, d'un grand usage en cuisine.

Oseille confite. Prenez de l'oseille, cerfeuil, poi-rée, bonne-dame, pourpier, persil, ciboules ; met-trez de ces herbes à proportion de leurs forces, après les avoir épluchées & lavées ; faites les égout-ter. Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chauderon, vos herbes par-dessus, & autant de sel qu'il en faudra pour les bien saler. Faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ne reste point d'eau. Etant refroidies, mettez-les dans des pots bien nets. Moins on en consommera, plus les pots doivent être

petits , parce que quand ils sont entamés , les herbes ne se conservent tout au plus que trois semaines ; lorsqu'elles sont dans les pots , faites fondre du beurre ; & lorsqu'il est tiède , couvrez-en vos herbes ; quand le beurre est froid , couvrez vos pots ; mettez-les dans un endroit sec , ni trop chaud , ni trop froid , pour vous en servir au besoin , soit pour la soupe , ou pour des farces.

Oseille. (Farce à l') On sert de la farce d'oseille sous les œufs. On s'en sert pour farcir des poissons. On en fait quelquefois un plat particulier. Pour la faire , il faut hacher de l'oseille bien épluchée & lavée , & bien égouttée , qu'on met dans une casserole , avec de bon beurre frais , sel & poivre , persil , ciboules & cerfeuil , un peu de muscade. Laissez mitonner ; & pour l'adoucir & lui ôter cet acide qui lui est propre , on peut y mettre sur la fin un peu de crème.

Oseill. (Ragoût d') en gras. Epluchez ; lavez ; faites cuire à l'eau bouillante ; faites égoutter ensuite comme des épinars ; mettez-la dans une casserole ; mouillez de coulis clair de veau & jambon , avec sel & poivre ; faites mitonner à petit feu ; le ragoût mitonné , mettez-y un peu d'essence de jambon , & vous en servez pour toutes les entrées à l'oseille.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'oseille est une plante fort saine , & assez nourrissante ; son acide la rend rafraîchissante , & propre à corriger les vices des humeurs qui tendent à la putridité , principalement les affections scorbutiques , dantreuses , érépélareuses ; elle est stomachique , légèrement apéritive & lavative ; son usage convient aux personnes sujettes aux hémorragies , aux embarras , ou engorgemens du foie , aux mauvaises digestions , à la constipation.

OUILLE ou OIL : grand potage ; on en sert en gras & en maigre.

Ouille de ramereaux. Faites blanchir des rama-

poireaux bien retrouffés à l'eau. Empotez-les avec du bon jus ; mettez-y un paquet de poireaux coupés par morceaux , un bouquet de céleri , navets , autres racines , ciboules & bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, mittonnez de votre bouillon. Rangez dessus vos ramereaux ; garnissez de racines. Jetez un bon jus de veau par-dessus , servez chaudement. On en peut faire autant des cailles , & autre gibier semblable , ou volaille.

Ouille en gras. Prenez toutes sortes de bonnes viandes , cimier de bœuf , rouelle de veau , morceau d'éclanche , canards , perdrix , pigeons , poulets , cailles , morceau de jambon crud , des saucisses , un cervelat. Passez le tout au roux. Empotez chaque chose , à différens tems , selon ce que chaque substance en aura besoin pour cuire. Faites une liaison à votre roux , que vous y mettez aussi. Ecumez ; mettez sel & poivre , cloux & muscade , coriandre & gingembre , le tout bien pilé , avec du thym & du basilic enveloppés dans un petit linge. Ajoutez à cela force herbages & racines bien blanches , oignons , poireaux , racines de persil , panais , carottes , choux , navets , & ayez des cuvettes , ou d'autres vases propres à cela. Ce potage étant bien consommé , rompez des croûtes par morceaux ; faites-les mitonner de ce consommé bien dégraissé , & mouillez bien de bouillon toujours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes ; & garnissez de racines , si vous n'avez qu'un seul vase : si vous avez des vases pour mettre les racines , servez le potage sans garnir , parce que l'on en prend ce qu'on veut.

Ouille (Autre maniere d') en gras. Prenez un fort morceau de tranche de bœuf , du côté du cimier , avec un quartier de mouton bien dégraissé , & deux noix de veau ; faites-les cuire à demi , à la broche. Mettez au feu une marmite avec la quantité nécessaire d'eau. Empotez vos viandes. Faites bouillir à petit feu , pendant deux heures ;

écumez & dégraissez. Mettez ensuite à la broche un dinde, un chapon, un canard : étant presque cuits, mettez-les dans la marmite ; faites toujours cuire, & doucement ; assaisonnez ce potage de sel, & y mettez un petit sachet où il y aura du poivre long, six ou huit cloux, douze grains de coriandre, le tiers d'une muscade, un peu de basilic, une gouffe d'ail. Pilez le tout dans le linge, & le mettez dans la marmite, avec huit ou dix oignons, un paquet de carottes & panais, & de poireaux, racines de persil, navets. Laissez consommer le tout. Prenez enfin une demi-livre de jambon maigre ; coupez-le par tranches ; faites-le cuire dans une casserole couverte sur un fourneau. Quand il est attaché, mouillez-le de votre bouillon, & le videz dans la marmite. Votre ouille étant cuite, laissez reposer un quart d'heure le consommé ; passez-le au tamis ; dégraissez-le bien. Mitonnez-en des croûtes. Dressez ensuite ces croûtes dans un pot à l'ouille, avec ce qu'il faut de bouillon ; & servez très-chaud.

Ouille en maigre. Faites cuire toutes les especes de racines, dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de poisson, ou moitié bouillon de purée & de l'autre. Etant cuites, dressez votre ouille, un pain de profiterole au milieu. Garnissez les bords de racines, & servez à l'ordinaire.

Ouille de riz au blanc, en gras. Faites blanchir ; & le mettez cuire avec de bon bouillon, qui ne soit point coloré, & un bon morceau de lard bien ficellé. Quand le tout est bien cuit, & au moment de servir, mettez-y du coulis blanc, & servez dans un pot à ouille.

Ouille de riz au blanc, en maigre. Faites-le blanchir, & cuire ensuite dans de bon bouillon maigre, avec un bon morceau de beurre : étant cuit, mettez du bon coulis maigre. Délayez ce coulis avec de la crème. Passez le coulis à l'étamine plu-

ieurs fois ; faites chauffer sans bouillir. Mettez-le dans le riz ; & servez dans un pot à ouille , & chaudement.

OUTARDE : oiseau de la grosseur de l'oie. Quand cet oiseau est jeune, sa chair est assez tendre, & d'un bon goût. Le tems où il est le meilleur , c'est en automne & dans l'hiver. Il faut le laisser mortifier un certain tems, sans quoi il est de difficile digestion. On apprête les outardes comme les oisons ; on n'a qu'à consulter cet article.

Outarde. (Pâté d') Après l'avoir vuïdé & abatu l'estomac, cassez les os des cuisses ; lardez de lard moyen, assaisonné de sel & poivre, girofle, muscade rapée, laurier. Mettez dans votre pâté beaucoup de lard pilé, & de bardes de lard, parce que cette oiseau a la chair très-sèche. Formez le pâté à l'ordinaire, & faites cuire pendant quatre heures au moins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'outarde est , pour l'ordinaire, ferme & difficile à digérer ; elle ne convient qu'aux personnes qui ont un bon estomac , à celles qui font quelque exercice capable de favoriser leur digestion.



[P A I]

PAIN : cest une préparation du bled, soit froment ; ou seigle, ou d'un mélange des deux, réduit en farine, qu'on pétrit avec de l'eau un peu chaude, en y mettant un peu de sel, & du levain, pour lui donner, par la fermentation que ces substances excitent, une sorte de cuisson anticipée, & plus de légèreté qu'il n'en auroit sans leur secours. C'est l'aliment ordinaire de l'homme, le plus sain, le plus nourrissant, & celui qui lui convient le mieux, dans tous les états qu'on puisse supposer.

Pain à la Baviere, ou à la crème. Faites une crème

épaisse, avec de la farine, huit jaunes d'œufs, la moitié d'un citron, une partie coupée en tranches, l'autre hachée, conserve de fleurs d'oranges écrasée, crème & sucre. Faites cuire. Ayez un pain rond d'une livre, chapelé; tirez la mie, en la prenant par-dessous. Faites-le tremper dans du lait & du sucre. Faites égoutter, & le farcissez de la crème ci-dessus. Rebouchez le trou. Mettez de la crème au fond d'un plat; dressez le pain, & le couvrez de crème bien unie, le citron en tranches par-dessus. Glacez de sucre, & faites cuire au four. Etant cuit, servez chaudement.

Pains à la crème. (petits) Il faut les faire de la grosseur d'un œuf, les chapelier, les vider par-dessous, les remplir de la crème des pains à la Bavière, les ficeller, les tremper dans du lait, & quand ils sont égouttés, les faire frire au sain-doux, ou au beurre affiné, & étant de belle couleur, les déficeller, raper du sucre par-dessus, les glacer avec la pelle rouge, & les servir chaudement pour entremets, ou garnitures.

Pains à la Mississipi. Prenez un pain d'une livre bien rond, sans bature; videz-le de sa mie en dessous; farcissez-le d'un bon ragoût de cailleteaux, pigeonneaux, huîtres, petits œufs, crêtes, truffes, mousserons, montans de cardes, ou tel autre. (Voyez ces ragoûts à leurs articles respectifs.) Faites-le tremper dans du lait; farcissez le, & le faites frire de belle couleur: après l'avoir ficellé, servez-le avec des ris de veau piqués du lard, & jambons cuits; & glacez en fricandeaux. Jetez leur sauce sur le tout, & servez pour entrée.

Pain à la Montmorency. Prenez des membres de volailles, perdreaux & beccafasses. Coupez-les en zestes, & les faites mariner avec huile fine, sel & gros poivre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin. Mettez aussi quelques zestes de jambon. Arrangez tous ces filets en façon de pains. Foncez une casserole de

veau & jambon ; mettez dessus ces filets avec leur marinade ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits , dressez les petits pains. Mettez dans la casserole , où ils ont cuit , deux cuillerées de coulis , & un peu de réduction. Faites bouillir pour dégraisser ; passez la sauce au tamis. Mettez-y du jus de citron , & servez sur les petits pains.

Pain au sang en crépine. Foncez une casserole de bardes de lard & de crépines ; mettez dans une pinte de sang une livre & demie de panne bien hachée , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , oignons cuits , le tout haché menu , sel & épices ; versez le tout dans la casserole ; couvrez de la crépine , avec bardes de lard ; faites cuire à petit feu , à la braise ; & servez avec une bonne essence.

Pain d'amandes & de pistaches ; autrement dit pain à la Hollandoise. Prenez une demi-livre d'amandes douces , un quarteron de pistaches ; pilez-les dans un mortier , avec du citron confit , & demi-livre de sucre ; ajoutez six ou huit jaunes d'œufs frais , donc vous aurez fouetté les blancs ; mêlez le tout ; frotez un plat de beurre ; dressez votre pâte dessus ; unissez-les ; faites cuire au four , & servez glacés.

Pain d'Espagne. Prenez des estomacs de perdrix bien hachés ; une poignée de pistaches échaudées ; pilez le tout dans un mortier ; ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs , suivant le plat , du jus de veau ; délayez le tout ; passez-le à l'étamine ; mettez dans un plat sur la cendre chaude , & par-dessus un couvercle de tourtière , feu dessus : quand il sera pris , servez chaudement.

Pains de sainte Genevieve. Delayez demi-litron de fleur de farine avec trois œufs , les blancs fouettés , un quarteron de sucre , un peu de crème. Faites la pâte liante , & les cuisez comme les gauffres dans un fer à pains de sainte Genevieve.

Pain en côte de melon en gras. Prenez un pain de demi-livre ; ôtez-en la mie par-dessous ; remplissez-le d'un salpicon. (Voyez *Salpicon.*) Mettez au fond d'un plat du coulis, & du Parmesan rapé ; dressez le pain dessus : mettez autour cinq ou six queues de mouton à la braise ; entre les queues, des oignons blancs, cuits au bouillon, avec un peu d'anis : arrosez le tout de coulis ; poudrez de Parmesan ; faites glacer au four, & servez à courte sauce.

Pain en côte de melon en maigre. Prenez un petit pain de demi-livre ; ôtez la mie ; passez-le au beurre, & le farcissez d'un ragoût de laitances. (Voyez *Laitances*) Mettez du coulis au fond d'un plat, le pain par-dessus ; garnissez de rougets cuits au court-bouillon ; mettez des oignons dans les intervalles, du coulis par-dessus ; prenez, & faites prendre couleur au four ; servez avec une essence. A la place d'oignons, on peut mettre des filets de soles ou d'anguilles, ou autres poissons.

On fait encore des pains de diverses sortes ; comme ,

Pains aux champignons.

Pains aux choux.

Pains à la crème.

Pains aux jambons.

Pains aux morilles.

Pains aux mousserons.

Pains de perdrix.

Pains aux truffes.

Pains de veaux.

Voyez ; sous les noms différens ; les différentes manieres de les faire.

PALAIS. On en emploie de deux especes, en cuisine ; ceux de bœuf & de mouton.

Palais de bœuf à la cendre. Faites cuire vos palais de bœuf, à moitié dans de l'eau ; parez-les ensuite ; foncez une casserole de veau & jambon ; mettez dessus vos palais, avec une douzaine de

petites truffes, plus un peu de lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une pointe d'ail, trois cloux de girofle, sel & gros poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braïse: à la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne, bouilli & écumé; achevez de faire cuire; retirez les palais & les dressez dans un plat; mettez, dans la braïse où ils ont cuit, deux cuillerées de coulis; faites bouillir la sauce, pour la dégraisser; passez au tamis; faites-la réduire, si elle n'est pas assez liée, & servez sur les palais de bœuf avec les truffes.

Palais de bœuf à la Tartare, avec une sauce piquante. Faites cuire trois palais de bœuf à l'eau, avec sel, poivre, oignons, girofle, ail, & racines: étant cuits, laissez-les refroidir; parez-les & les coupez par la moitié; faites-les mariner avec huile fine, sel & fines herbes, épices, persil, ail, ciboules & échalotes hachés menu; pânez-les & les faites griller de belle couleur, en les arrosant, de tems en tems, du reste de leur marinade; quand ils sont grillés, servez-les avec une sauce piquante. (Voyez Sauce.)

Palais de bœuf au gratin. Parez-les, & les faites cuire avec du bouillon: étant refroidis, coupez-les en filets; passez-les au beurre, avec deux oignons; coupez du jambon en filets; mouillez de jus & bouillon, & liez de coulis, avec un bouquet; faites bouillir une heure; dégraissez. Avant de servir; mettez-y de la moutarde, & servez sur un gratin fait ainsi. Mettez au fond d'un plat un hachis de foies de volailles, lard rapé, persil, ciboules, champignons, sel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison; mettez ce plat sur la cendre chaude: quand le gratin est attaché, égouttez la graisse, & servez dessus les palais de bœufs.

Palais de bœuf au Parmesan. Coupez-les en filets: étant cuits à l'eau, & parés, passez-les avec des champignons; coupez de même une tranche de

jambon & fines herbes avec du beurre. Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites mijonner; dégraissez; mettez sel & gros poivre. La sauce étant réduite, mettez au fond du plat du Parmesan rapé par-dessus le ragoût; recouvrez de Parmesan: faites glacer au four, ou sous un couvercle de tourtière; & servez de belle couleur.

Palais de bœuf en hâtelettes. Cuits à l'eau, & parés, coupez-les en petits quarrés d'un pouce; coupez autant de morceaux de petit lard; passez-les ensemble à la casserole, avec beurre, persil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché menu; ajoutez une pincée de farine, & un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites cuire le ragoût sans dégraisser: étant cuit, & la sauce réduite, liez de quatre jaunes d'œufs, sans bouillir; pressez-y un jus de citron; enfiler ensuite les morceaux dans des hâtelettes, avec un morceau de petit lard à chacun; continuez ainsi jusqu'à la fin; trempez les hâtelettes dans la sauce; passez-les; faites griller de belle couleur, & servez à sec.

Palais de bœuf en menus droits. Faites cuire à l'eau; parez & coupez en filets; mettez-y les palais de bœuf; mouillez le ragoût de bon bouillon & d'un peu de coulis. Ajoutez-y un bouquet avec un bon assaisonnement; le ragoût étant bien dégraissé, & la sauce suffisamment réduite, ajoutez-y un peu de moutarde; & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Palais de bœuf. (Autres menus droits de) On peut encore les servir entiers, cuits sur le gril, après les avoir préalablement fait mariner avec huile fine, sel & gros poivre, persil & ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Trempez-les bien dans leur marinade; panez-les; faites griller & servez à sec, ou avec une sauce claire & piquante.

Palais de bœuf en rissoles. Faites cuire à l'eau
deux

deux palais de bœuf; coupez-les en dés; passez-les avec beurre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, sel & poivre, une pincée de farine; mouillez de bouillon & d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, autant de coulis. Faites mitonner & réduire la sauce; dégraissez, & laissez refroidir. Faites une pâte brisée: mettez dessus de petits tas de ce ragoût; couvrez de même pâte; soudez les bords, & dorez: faites frire de belle couleur, & servez pour hors-d'œuvre.

Palais de bœuf marinés. Faites cuire à l'eau; parez-les; coupez en filets de la longueur & largeur d'un doigt; faites-les mariner avec sel & poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon; beurre manié de farine, laurier, trois cloux: faites tiédir la marinade, & y laissez les palais, pendant trois heures; retirez-les; essuyez; farinez, & faites frire; & servez garnis de persil frit.

Palais de bœuf. (Alumettes de) Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau; & après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes; faites-les mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branches & ciboules entières. Quand ils ont pris goût, égouttez les; trempez les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, le tout delayé avec de la biere, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crème double; faites cuire ensuite vos alumettes de belle couleur, & servez chaudement.

Palais de mouton au gratin. Parez-les & les faites cuire à une braise blanche; arrangez-les sur un gratin de foies gras, une grosse truffe au milieu du plat, petits oignons dans les intervalles, un cordon de truffes autour. Faites attacher le gratin & le dégraissez, & servez sur le tout une essence de bon goût. Les palais de bœuf & de veau se servent de même, ainsi que les pieds d'agneau.

Palais de mouton. (Autre gratin de) Faites cuire à une bonne braise; faites attacher une farce à

moitié dans un plat ; arrangez dessus les palais ; & dans les intervalles , mettez de petites truffes , olives tournées , petits œufs , champignons & un cordon de cette garniture ; faites attacher le tout ; dégraissez , & servez par-dessus une essence claire , avec jus de citron. Les palais de bœuf en filets se servent encore de même.

Palais de moutons roulés & frits en beignets. Faites cuire comme les précédens. Etant refroidis , fendez-les bien minces ; étendez dessus une farce fine bien mince ; frotez d'œuf battu ; roulez ; trempez dans une pâte au vin de Champagne ; faites frire de belle couleur , & servez sur du persil frit.

Les palais de bœuf s'accrochent encore de même ; on peut encore les mettre au gratin , avec une sauce dessous , mais étant panés , roulés & grillés : on peut aussi les mettre à la broche , bardés en caille.

PALOMME, ou **PALOMBE** : oiseau de passage , en automne , qu'on trouve plus communément près des Pyrénées , & dans le Béarn , qu'ailleurs. C'est une espèce de pigeon sauvage , plus gros que les ramiers , & même fort gros , dont la chair est noire , mais d'un bon goût. On roussit la palombe comme le pigeon. On la met à la broche sans la faire refaire. On l'arrose en cuisant , & on la pane avec la chapelure de pain , après l'avoir surfondue avec du lard brûlant qu'on fait égoutter dessus ; on la sert dans son jus , comme le canard sauvage. On en peut faire des entrées de plusieurs façons , comme dans la perdrix. (Voyez *Perdrix* .)

PANADE : sorte de potage fait avec du pain cuit & imbibé de jus de viande. On en fait aussi avec du beurre , du sel & de l'eau. On en donne quelquefois aux convalescens , souvent aux enfans febrés , au lieu de bouillie. Il seroit à désirer qu'on leur en donnât toujours , préférablement à la bouillie , dont même on ne devroit jamais les nourrir.

PANAIS : plante ou racine d'une odeur & d'un goût assez agréable & aromatique. On en fait un grand usage en cuisine , pour les potages , ragoûts & coulis de racines. On en fait peu de mets particuliers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette racine , qui est un peu aromatique , est légèrement apéritive , fondante & détersive ; on la peut faire entrer dans tel mets que l'on souhaite ; elle ne le rendra que plus sain. Mais il n'y a que les personnes qui ont un bon estomac , qui puissent manger une certaine quantité du panais même.

PANIS : espece de grain assez semblable au millet , mais dont l'épi est plus fort ; on en fait des galettes dans certains pays , & sur-tout une espece de bouillie , comme du riz.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le panis est une graine nourrissante , assez legere , qui , étant cuite , préparée & assaisonnée comme il convient , peut être mangée par tout le monde ; les personnes délicates ne le mangeront pas en pâtisserie.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon , comme les pieds à la Sainte-Menehould ; panez-les , pour les faire griller ; & les servez à sec pour entremets.

Ou si vous les voulez servir en hors-d'œuvre , mettez dessous une sauce-robert. (Voyez *Sauce* .)

PANNE : graisse de l'intérieur du ventre du cochon , dont on fait du sain-doux , & qu'on hache par petits morceaux , pour mêler avec les ingrédients dont on fait le boudin & les saucisses.

PARFAIT - AMOUR. Voyez *Cedrat rouge* . (*Eau de*)

PASTILLES : espece de pâte faite avec du sucre & divers ingrédients , pour leur donner différens goûts. On les dresse , pour l'ordinaire , dans des porcelaines qu'on sert avec le fruit : outre la variété

qu'elles mettent dans les desserts , elles sont agréables au goût.

Pastilles blanches. Faites fondre de la gomme adraganth , & la passez ; mettez dans cette eau du jus de citron , où auront infusé des zestes de ce fruit ; versez sur du sucre royal pilé & bien tamisé , avec quelques gouttes d'essence de bergamote. Mêlez bien le tout , & faites une pâte maniable , dont vous formerez vos pastilles que vous ferez sécher à l'ordinaire.

Pastilles de bouche. Pour celles-ci , ajoutez à la gomme adraganth , fondue & passée , un peu d'eau de fleurs d'oranges , deux gros d'essence d'ambre , douze grains de musc , que vous pilerez & passerez avec une livre de sucre royal ; vous ferez du tout une pâte dont vous formerez vos pastilles. Les moules dont on se sert ordinairement pour les faire , sont de fer-blanc ; la pâte étendue , on appuie dessus , en tournant , & on les taille : en soufflant par l'autre côté , on les détache , & on les roule , si l'on veut en cornets ; on les fait sécher à l'air , en été , couvertes d'un papier. En toute saison , on ne doit les ferrer que quand elles sont sèches.

Pastilles. (Voyez *Cannelle* , *Cedrat* , *Chocolat* , *Citron* , *Girofle* , *Jasmin* , *Orange* , *Safran* , *Violettes* .

P A T E : se dit des différentes manières d'apprêter les diverses farines des grains différens , en les détrempant avec de l'eau , ou d'autres liqueurs. Nous en avons déjà parlé au mot *Abaisse* , mais trop brièvement , pour ne devoir pas étendre un peu cet article intéressant en cuisine , par les différens usages auxquels on emploie les pâtes , sçavoir , pour tourtes , gâteaux , pâtés , rissoles , & autres choses semblables.

Pâte à frire. Prenez un peu de beurre , du lait , & un peu de sel fin. Mettez le tout dans une casserole sur le feu : quand le lait est prêt à bouillir , mettez-y de la farine , & la desséchez sur le feu ,

comme pour les petits choux. Etendez la ensuite avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez ; découpez-la en petits quarrés ; faites-la frire dans l'huile ; glacez-la avec du sucre ; & servez pour rôti, ou collation.

Pâte à l'huile. Faites bouillir de l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit. Elle aura perdu alors de son âcreté. Prenez un litron de fleur de farine ; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discrétion, un petit verre d'eau. Mêlez le tout, & pétrissez de sorte que la pâte reste un peu ferme, d'autant que cette pâte n'est jamais aussi ferme qu'avec du beurre, quoiqu'on s'en serve rarement. Comme beaucoup de personnes la préfèrent, on a cru en devoir donner ici le procédé.

Pâte bise. Prenez un boisseau de farine de seigle ; ôtez-en seulement le gros son. Pétrissez-la à l'eau chaude, de sorte qu'elle soit ferme ; n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaisse avec un rouleau. Cette pâte est propre pour les pâtés de jambon, & de grosse venaison, qu'on transporte au loin ; c'est pourquoi leur croûte doit avoir deux doigts d'épaisseur, pour soutenir les secousses du voyage.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui se mangent froids. Mettez sur une table un demi-boisseau de fleur de farine ; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre est dur, vous le manierez auparavant, pour l'amollir. Mettez-y trois onces de sel fin, un demi-septier d'eau, plus ou moins : détrempez peu-à-peu cette farine, en l'arrosant d'eau tiède ; cette pâte étant liée, étendez-la avec le rouleau ; jetez un peu de farine dessus & dessous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut dans la pâte plus de beurre en hyver qu'en été, parce que le froid la sèche & la rend plus difficile à manier. On peut la rendre plus fine, en y mettant plus de beurre. Voilà tout le secret.

Pâte blanche, pour les tourtes & autres pâtisseries qui se mangent chaudes. Prenez trois livres de beurre & un demi-boisseau de farine. Pétrissez votre pâte comme la précédente. Elle est propre à faire des pâtés d'entrées de veau, pigeonneaux, bœtilles, & autres mets chauds.

Pâte croquante. Prenez environ deux poignées d'amandes, si vous ne voulez faire qu'une petite tourte; échaudez-les pour les peler; & en les pelant, jetez-les dans de l'eau fraîche; vous les essuiez ensuite pour les piler au mortier, en les arrosant, de tems en tems, d'un peu de blanc d'œuf, & d'eau de fleurs d'oranges, battus ensemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler; & l'on pourroit même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Vos amandes étant ainsi préparées, vous mettez cette pâte dans une poêle, & vous la desséchez avec du sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable: vous en formerez alors un rouleau, pour la laisser reposer quelque tems; puis vous en retirerez une abaisse que vous mettrez sécher au four dans une tourtière: de ce que vous en aurez rogné, vous en formerez d'autres petits ouvrages, comme lacs d'amour, chiffres, ou autres galanteries, qui vous serviront pour garnir votre tourte.

Pâte croquante d'une autre manière. Vous prendrez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de beau sucre fin, & autant de farine, si vous ne voulez qu'une tourte. Délayez le sucre le premier avec vos blancs d'œufs, & ensuite la farine; & pétrissez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable: vous en étendrez une abaisse fort mince, la poudrant de sucre fin; & l'ayant mise sur votre tourtière, vous pincerez proprement les bords, d'espace en espace; & vous la piquerez avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui vous restera de

vo^{tre} pâte , vous le filerez de la grosseur d'un lacet , & vous en façonnerez le dedans de votre tourte. Vous y pouvez faire un soleil , une étoile , une croix de Malte , des armoiries , des fleurs de lys , ou autre chose ; ensuite vous la ferez cuire doucement au four ; & pour la servir , vous remplirez les espaces de différentes marmelades ou gelées , suivant les couleurs que vous jugerez à propos de lui donner. On peut y ajoûter un peu d'eau de fleurs d'orange , ou de quelqu'autre eau de senteur.

Pâte demi-feuilletée. Pour faire cette pâte , le procédé consiste tout simplement à mettre moins de beurre dans la pâte qu'on fait. Si elle n'est pas plus délicate , elle n'en est pas moins saine.

Pâte feuilletée. Prenez un demi-quart de fleur de farine. Faites la pâte à l'eau froide. Mettez-y un peu de sel fin , avec quelques jaunes d'œufs , pour la rendre plus délicate. Maniez le tout ensemble , en l'arrosant de tems à autre , selon le besoin. Quand cette pâte est mollette & bien liée , mettez-la en masse , & la laissez reposer une demi-heure ; après ce tems , étendez-la , avec un rouleau , de l'épaisseur d'un pouce. Eparpillez dessus la quantité de beurre qu'il y faut , que vous mettrez en petits tas , pour le moins une livre. Pliez-la en double , en y renfermant du beurre ; étendez-la de nouveau avec le rouleau , & cela , jusqu'à cinq ou six fois , & la réduisez à l'épaisseur que vous voudrez , en la poudrant de farine , des deux côtés , pour qu'elle ne s'attache point à la table. Cette pâte sert pour ce qu'on appelle *pâtés d'affiettes* , soit de veau , pigeonneaux , bœufilles , & autres pâtés à manger chauds. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures , & autres pièces de four.

Pâtes de fruits. Les pâtes de fruit sont d'une grande ressource à l'office , pour orner les desserts , & suppléer au fruit , lorsqu'il manque : on trouvera , à leurs articles respectifs , les fruits qu'on emploie le plus ordinairement pour ces sortes de prépara-

tions. (Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*, *Coings*, *Epine-Vinette*, *Framboises*, *Groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Muscat*, *Orange*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Précoces*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.

Pâtes. Nous avons déjà cité plusieurs fois dans cet ouvrage le *Dictionnaire Domestique*, imprimé chez *Vincent*, Libraire, rue saint Severin. Nous le rappellerons encore ici à l'occasion des différentes sortes de pâte, dont il est fait mention dans ce même *Dictionnaire*. Par la même occasion, nous avertissons nos lecteurs, qu'ils y trouveront d'autres articles de cuisine & d'office, très-bien traités ; tels sont en particuliers les mots de

<i>Coing</i> ,	<i>Hidromel</i> ,
<i>Concombre</i> ,	<i>Jambon</i> ,
<i>Confiture</i> ,	<i>Iris</i> ,
<i>Eau artificielle</i> ,	<i>Lait</i> ,
<i>Eau naturelle</i> ,	<i>Laitue</i> ,
<i>Fraise</i> ,	<i>Lentilles</i> ;
<i>Framboise</i> ,	<i>Marron</i> ,
<i>Groseille</i> ,	<i>Navet</i> ,
<i>Harengs</i> ,	<i>Noisettes</i> ,
<i>Haricots</i> ,	<i>Noix</i> ,
<i>Huiles</i> ,	<i>Orange</i> .
<i>Huitres</i> ,	

Nous ferons mention, dans la suite, des autres instructions que nos lecteurs pourront puiser dans le *Dictionnaire Domestique*, relativement à la cuisine & à l'office.

PATÉ : on en fait de plusieurs manières, tant en gras qu'en maigre. On en fait de chauds, qu'on sert pour entrées. On en fait de froids qui se servent pour entremets.

Pâté à l'Allemande aux huitres, chaud, en gras. Prenez un quartier d'agneau ; lardez-le de moyen lard ; formez une abaisse à demi-fine. Dressez dessus le quartier d'agneau, assaisonné de sel & poivre, mulcades, cloux, laurier, lard pilé, fines herbes

& ciboules. Couvrez d'une abaisse pareille; faites cuire au four pendant trois heures. Pendant qu'il cuit, préparez un ragoût d'huîtres. (*Voyez Huître.*) Tirez votre pâté; mettez dedans votre ragoût; dégraissez; recouvrez, & servez chaudement.

Pâté à l'Angloise. Prenez de la chair de lièvre, un gigot bien tendre & bien dégraissé; hachez bien le tout avec du lard crud, de la moëlle, un peu de graisse de veau, le tout bien haché, bien roussi, bien assaisonné de toutes sortes d'épices & fines herbes, avec quelques truffes & champignons hachés. Faites une abaisse d'une bonne pâte. Mettez-y votre farce; couvrez de bardes de lard, & ensuite d'une autre abaisse; mettez au four. Quand le pâté est cuit, ouvrez le & le dégraissez: mettez dedans un coulis de perdrix, & servez chaudement.

Pâté à la ciboulette. Faites une farce de godiveau avec de la tranche de bœuf, crue & blanchie, persil & ciboules, le tout bien haché & bien nourri; assaisonnez de fines épices. Mettez-y de la moëlle de bœuf, & un peu de mie de pain trempée dans du jus, quelques truffes & champignons hachés. Faites deux abaisses de bonne pâte; celle de dessous plus forte, l'autre plus mince: dressez votre pâté; rangez-y votre sauce; couvrez de bardes de lard & tranches de citron, & de la seconde abaisse. Façonnez; mettez au four. Etant cuit, dégraissez-le, jetez dedans un petit coulis, & servez chaudement.

Pâtés (petits) à la Mazarine, en gras. De rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, trois œufs, & demi-septier de crème, le tout bien haché & mêlé, faites un godiveau. Mettez-en entre deux abaisses de pâte feuilletée; soudez avec œuf battu, & dorez; mettez au four & servez tout buillant.

Il est encore une infinité d'autres manières de faire des petits pâtés. Ce que nous venons de donner de procédés, suffit avec un peu d'intelligence

& de goût , pour en faire de toutes les sortes , & en imaginer de nouveaux.

Pâté à la royale. Coupez par rouelles une éclanche de mouton ; ôtez-en bien les peaux. Dressez un pâté de pâte ordinaire. Mettez-y votre chair avec des filets de bœuf , de perdrix & de ramiers defossés , si on en a ; garnissez de lard pilé , truffes , champignons , morilles , crêtes ; assaisonnez à l'ordinaire d'épices , sel & fines herbes ; finissez & faites cuire au four , huit ou dix heures. Dégraissez ensuite ; mettez-y une sauce hachée , ou un jus de citron.

Pâtés (petits) à l'Espagnole. Faites blanchir du lard , du veau , un blanc de poulet ; hachez le tout ; assaisonnez & le pilez dans un mortier , avec un peu d'ail & rocambole. Dressez vos pâtés ; remplissez-les de cette farce & finissez à l'ordinaire.

Pâtés au sang. Ayez un verre de sang de volaille , filets de lievre & de veau piqués de jambon & de lard bien assaisonnés ; trempez-les dans le sang ; faites un hachis de chair de poulets & perdrix , rouelles de veau , lard & moëlle , graisse , persil , ciboules , gouffe d'ail , truffes , le tout haché ; mêlez cette sauce avec le sang ; faites deux abaisses , l'une de pâte ordinaire , & l'autre de pâte fine ; formez-en votre pâté ; dressez-y moitié de votre hachis , ensuite vos filets , & couvrez de l'autre moitié de votre hachis ; couvrez de deux abaisses semblables aux premières , la plus fine sur le godiveau , l'autre sur le tout ; dorez ; faites cuire au four , pendant huit à dix heures ; dégraissez ; jetez-y un coulis de perdrix au sang ; servez chaud.

Pâtés (petits) aux écrevisses. Faites blanchir des écrevisses ; mettez les queues à part ; pilez les corps dans un mortier , & passez-les avec trois quarterons de beurre ; faites bouillir une demi-heure. Exprimez-en le coulis à travers une serviette. Mettez dans ce beurre d'écrevisses demi-poignée de mie de pain bien fine que vous aurez délayée dans la crème , avec sel , safran & une douzaine de jaunes d'œufs.

Faites un ragoût de ris de veau, queues d'écrevisses, champignons, persil, œufs, culs d'artichauts; liez de coulis de jambon, le tout bien assaisonné. Faites des caisses de cartes en rond, que vous cousez ou que vous collez avec de l'œuf battu; beurrez-les; foncez-les de votre godiveau, & mettez-le dans votre ragoût; couvrez du même godiveau; mettez au four à un feu doux. Tirez-les de leur moule, étant cuits; & servez à sec.

Pâtés d'assiette. Hachez un morceau de rouelle de veau, avec de la graisse de bœuf, comme pour le pâté de godiveau; assaisonnez de même. Faites une abaïsse de pâte fine, avec des œufs, un peu ferme. Mettez-y votre godiveau en pyramide. Couvrez d'une abaïsse mince; dorez, & faites cuire une bonne heure. Mettez-y ensuite un coulis clair de veau & jambon, ou du jus de mouton, avec le jus d'un citron.

Pâtés (Autres petits) d'écrevisses. Faites cuire les écrevisses à l'eau avec du sel; ôtez les queues & les grosses pates; épluchez-les & les mettez à part. Faites le beurre d'écrevisses, comme dessus; hachez quelques queues d'écrevisses avec de la chair de carpe, ou autre poisson frit, si c'est en maigre; si c'est en gras, vous ferez un godiveau de ris de veau, bien assaisonnés, pour l'un & l'autre; vous emploierez votre beurre d'écrevisses: formez vos petits pâtés d'une pâte de feuilleté; mettez-y de votre hachis, & des queues d'écrevisses entières; couvrez de godiveau; finissez à l'ordinaire; dorez-les avec du beurre d'écrevisses, & mettez au four dans des tourtières; servez chaud.

Pâtés (petits) de foies gras aux truffes. Piquez de truffes des foies gras; faites un hachis d'autres foies gras; dressez vos pâtés; mettez-y du hachis, & par-dessus, un morceau de foies gras piqué, & des truffes à côté; recouvrez de farce; finissez à l'ordinaire. Etant cuits, mettez-y un peu d'essence claire. On en fait de même de ris de veau piqués

de truffes , de foies , de lottes , & laitances de carpes lardées de truffes.

Pâté de godiveau. Ajoûtez au godiveau précédent un blanc d'œuf crud , & aux épices du clou & de la muscade ; formez votre pâté de pâte fine. Ajoûtez à la garniture ci-dessus , des morilles & andouillettes ; laissez une ouverture au-dessus , pour y mettre , lorsqu'il sera cuit , un coulis clair de veau & jambon ; & servez chaud.

Pâté de macaronis. Si vous avez des macaronis d'Italie , faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel , pendant un quart-heure ; passez-les ensuite à la casserole , avec du jambon en tranches minces , truffes , champignons , moëlle de bœuf , beurre frais , cannelle en poudre , Parmesan rapé , jus & coulis ; beurrez une casserole ; mettez-y une abaisse de pâte brisée , par-dessus votre ragoût de macaronis ; recouvrez d'une autre abaisse ; faites cuire au four une heure & demie : étant cuit , renversez ce pâté dans un plat. Faites-y un trou , pour y mettre un jus assaisonné de bon goût.

Au défaut de macaronis d'Italie , on peut en faire soi-même , en faisant une pâte avec des œufs , un peu d'eau , sel & farine , ce qu'il en faut. Il faut que cette pâte soit ferme ; on en forme plusieurs abaisses très-minces qu'on laisse sécher & qu'on coupe en plusieurs morceaux grands de deux doigts.

Pâté de Périgueux. Pour deux livres de truffes , mettez douze foies gras , trois livres de panne de porc , persil , ciboules & champignons ; hachez le tout. Dressez un pâté de la hauteur qu'il faut , pour y faire entrer votre mixtion ; formez-le de panne hachée , & par-dessus une couche de tranches de truffes assaisonnées de sel fin & fines épices mêlées , & fines herbes ; ensuite une autre couche de panne par-dessus , une couche de foies gras , assaisonnés comme dessus , & de champignons , persil & ciboules : continuez dans le même ordre , jusqu'à ce

que le pâté soit fini ; couvrez le tout de bardes de lard ; finissez à l'ordinaire ; faites cuire , & servez froid pour entremets.

Pâté de poisson. Pour faire un pâté de poisson en maigre , faites un godiveau de même que la farce de poisson , sans y mettre ni jaunes d'œufs , ni omelette , au surplus des truffes & champignons , andouillettes de poisson , culs d'artichauts , filets de poisson crud , & couvrez ces garnitures du surplus du godiveau ; finissez à l'ordinaire , & faites cuire : on peut , en servant , y mettre un coulis de champignons.

Pâté dressé au blanc. Faites une farce de volailles cuites , tettine de veau & lard blanchi , une mie de pain trempée dans la crème , persil , ciboules , champignons , pointes d'ail hachés , sel & poivre , & pour lier , deux jaunes d'œufs. Dressez ; mettez la sauce , & faites cuire. Le pâté cuit , retirez cette sauce ; délayez-la dans un blanc bien assaisonné ; faites-la chauffer sans bouillir ; remettez dans le pâté , & par-dessus , un jus de citron ; servez chaud.

Pâtés (petits) d'huitres à l'écaille. Faites un godiveau de chair & laitances de carpes , brochets , & anguille , avec sel & clou battu , vin blanc.

Dans chaque pâté , une huitre enveloppée de ce hachis avec un peu de beurre frais ; finissez à l'ordinaire.

Pâtés (petits) dressés au blanc. Dressez vos petits pâtés & les remplissez d'un godiveau de volaille cuite , graisse , tettine de veau , lard blanchi , mie de pain trempée dans la crème , ciboules , sel & poivre , le tout haché & mêlé , & lié de cinq jaunes d'œufs. Finissez ; dorez , & les mettez au four. Etant cuits , ôtez-en le godiveau , & le délayez dans un coulis blanc ; faites chauffer sans bouillir ; remettez dans les pâtés ; au défaut de coulis ,

on peut faire cette opération avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Pâté en croustade. Coupez des noix de veau bien minces; hachez du lard & de la graisse de bœuf; faites-les fondre; passez & laissez refroidir cette graisse; faites une sauce de toutes sortes de foies avec une livre de bon beurre, & la graisse ci-dessus; pilez le tout dans un mortier; assaisonnez de sel & poivre, un peu de fines herbes & fines épices. Faites deux abaisses de pâte fine; dressez votre pâté dans une tourtière; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, & par-dessus, une des noix de veau, ensuite deux autres tranches de jambon, un autre lit de farce, une autre de noix de veau, ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout de bardes de lard. Mettez-y un oignon piqué de deux cloux; couvrez de l'autre abaisse; mettez au four, & faites bien cuire: étant cuit, faites un trou au-dessus; dégraissez le pâté, en le renversant sens-dessus-dessous dans un plat: mettez dedans une farce hachée, & servez pour entrée.

Pâté en pot. Coupez un gigot en filets, un lievre & une perdrix de même, une noix de veau & demi-livre de jambon; hachez le tout avec champignons, fines herbes, ciboules, échalottes, sel & poivre, muscade & épices; ajoutez à cet assaisonnement quatre livres de lard en dés, & six jaunes d'œufs, les blancs fouettés, une poignée de pistaches échaudées; foncez une marmite de bardes de lard; mettez dessus votre hachis; couvrez de bardes; fermez bien la marmite, pour qu'il y ait le moins d'évaporation qu'il se pourra; faites cuire une journée entière à petit feu; laissez refroidir; ôtez - les bardes; servez sur un plat pour entremets.

On en fait aussi griller des tranches pannées pour entremets.

Pâté (Autre) en pot. Prenez quatre livres de

tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois de graisse de bœuf, quatre de lard coupé en dés, trois de jambon, avec sel & poivre, fines herbes, fines épices, trois œufs, coulis de deux perdrix; hachez bien, & mêlez le tout; faites cuire à la braise blanche, pendant quinze ou vingt heures; laissez refroidir; ôtez les bardes de lard, & tranches de veau; laissez refroidir, & servez pour entremets.

Pâtés (petits) feuilletés en maigre. Hachez chair d'anguille, laitances de carpes, champignons à demi-cuits, ciboulettes & fines herbes. Affaïsonnez; faites fondre la moitié autant de beurre que vous avez de hachis. Faites vos pâtés de pâte feuilletée, & les faites cuire au four, ou dans des tourtières: étant cuits, mettez-y du jus de citron, ou verjus en grains.

Pâté fin. D'une rouelle de veau avec graisse de bœuf, lard fondu, sel & poivre, fines herbes & ciboules hachées, faites un godiveau; dressez un pâté de feuilletage; mettez-y le godiveau avec culs d'artichauts, champignons, truffes, ris de veau, & crêtes: une heure suffit pour le cuire. Etant cuit, mettez-y une sauce blanche avec verjus, du jus de citron; servez chaud.

On fait encore beaucoup d'autres pâtés, tant chauds que froids, en gras ou en maigre. Les pâtés chauds se servent pour entrées; les pâtés froids, pour entremets.

ENTRÉES.

Pâtés chauds en gras.

Pâtés d'alouettes.

Pâtés de beccasses.

Pâtés de cailles.

Pâtés de canards.

Pâtés de chapons desossés.

Pâtés de dindons.
 Pâtés d'une éclanche à la broche.
 Pâtés de faisans.
 Pâtés de foie de veau à la Princesse.
 Pâtés de grives.
 Pâtés de jambon.
 Pâtés de langues de bœufs.
 Pâtés de langues de moutons.
 Pâtés de lapins.
 Pâtés de lièvres.
 Pâtés de perdrix.
 Pâtés de pigeons.
 Pâtés de poitrine de veau.
 Pâtés de poulardes desossées.
 Pâtés de poulets.
 Pâtés de poulets à la crème.
 Pâtés de rouelle de veau.
 Pâtés de tendrons de veau.

ENTREMETS.

Pâtés froids en gras.

Pâtés de beccaffes.
 Pâtés de canards.
 Pâtés de cerf.
 Pâtés de chevreuil.
 Pâtés de dindons.
 Pâtés d'une éclanche.
 Pâtés de faisans.
 Pâtés de jambon.
 Pâtés de lapins.
 Pâtés de lapereaux.
 Pâtés de lièvre.
 Pâtés de lièvre desossé.
 Pâtés d'oisons.
 Pâtés d'outarde.
 Pâtés de perdrix.
 Pâtés de poulardes.
 Pâtés de rouelle de veau.

Pâtés

Pâtés de sanglier.

Pâtés de farcellés.

Pâtés de tranches de bœuf.

É N T R É E S E T E N T R E M E T S.

Pâtés de poisson.

Pâtés d'anguilles.

Pâtés de barbots.

Pâtés de brèmes.

Pâtés de brochets.

Pâtés de carpes entières.

Pâtés de carpes farcies.

Pâtés d'esturgeon.

Pâtés de lamproie à l'Angloise.

Pâtés de macreuses.

Pâtés de rougets.

Pâtés de saumon.

Pâtés de soles.

Pâtés de thon.

Pâtés de truites.

Pâtés de turbots.

On trouvera aux articles respectifs la maniere de faire ces différens pâtés , froids ou chauds , gras ou maigres.

PÂVI : espece de pêches dont on compte plusieurs especes ; le *petit pavi alberge jaune* ; le *petit pavi alberge violet* ; le *pavi blanc* ; le *gros pavi jaune* ; le *gros pavi rouge*. Le *petit pavi jaune*, ou *pavi de S. Martin*. Le *pavi blanc* ne diffère de la *magdelaine blanche* que par le dehors ; on ne les distingue qu'en les ouvrant. Le *pavi rouge de Pomponne* est très-gros. Il a quelquefois jusqu'à treize pouces de tour , & d'un beau coloris.

Pavi. (Glace de) Prenez des *pavi* bien mûrs ; coupez-en la chair bien menu ; mettez-les cuire dans une pinte d'eau ; faites bouillir quelques bouillons ; passez au tamis avec expression ; mettez-y demi-livre de sucre ; & lorsqu'il sera fondu , faites prendre à la glace.

PECHE : fruit de l'arbre appelé *pêcher*. Ce fruit est couvert d'une laine courte, rempli d'une chair succulente, & fort agréab'e au goût; qui est sillonnée dans toute sa longueur, & renferme un noyau creusé de fosses assez profondes, qui renferme une amande plate & languette. La plupart des pêches ont la peau cotonneuse & velue; les pêches violettes l'ont d'ordinaire velue: il y en a qui quittent le noyau; d'autres, dont le noyau est adhérent au fruit: tels sont les *pavis* & les *brugnons*. Ce fruit, pour être bon, doit être fondant, & avoir la chair fine & un peu ferme: il faut que son goût soit vineux & relevé; que le duvet en soit fin; car celles dont le poil est long, sont, pour l'ordinaire, d'un goût amer & plat, d'une chair pâteuse & sèche; & le jus en est fade & insipide.

Pêches à la bourgeoise. Coupez des pêches presque mûres en deux, & les faites cuire avec un peu d'eau & de sucre à petit feu, pour qu'elles ne se défassent point. Quand elles fléchiront, tirez-les; faites cuire un peu leur syrop, & le servez dessus.

Pêches à la cloche. Faites les cuire entières sur un plat, avec du sucre fin, sous un couvercle de tourtière; glacez-les bien, & les servez chaudes.

Pêches à l'eau-de-vie. (*Compôte de*) Coupez en tranches des pêches confites à l'eau-de-vie; faites un syrop avec de l'eau & du sucre, que vous ferez cuire comme ceux des compôtes, & que vous verserez dessus.

Pêches à l'eau-de-vie. Prenez des pêches entières; faites-les blanchir, & les pelez & les faites confire, comme nous dirons ci-après *au liquide*. Mettez-les avec autant d'eau-de-vie que de syrop. Mêlez bien l'un & l'autre, sans bouillir; demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Pêches au caramel. Prenez des pêches crues ou confites à l'eau de-vie; faites-les égoutter; retournez-les ensuite dans un sucre grillé; enfitez-les dans de petites brochettes que vous ferez entrer dans les

mailles d'un clayon , pour les faire sécher à l'étuve ; dressez-les au service , soit en pyramide , ou de telle autre maniere que vous jugerez à propos.

Pêches. (Cannelons de) Prenez des pêches bien mûres ; écrasez-les , & les délayez avec un peu d'eau ; passez-les au tamis , avec expresseion ; mettez-y du sucre une livre & demie pour pinte de jus ; faites prendre à la salbotiere ; mettez ensuite dans des moules à cannelons , pour égoutter , & les en tirez pour les servir , comme nous avons dit aux articles *Cannelods*. (Voyez *Cannelons à la crème* , de *Café* , *Chocolat* , *Fraîses* , *Framboises* , &c.)

Pêches. (Compôte de) Prenez des pêches un peu fermes ; pelez-les ; ôtez les noyaux ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles montent & s'amollissent ; tirez-les , & les passez à l'eau fraîche ; mettez-les ensuite bouillir dans du sucre clarifié jusqu'à ce qu'elles n'écument plus ; tirez du feu , & servez chaudement.

Pêches. (Autre Compôte de) Si vous les prenez mûres , pelez-les , ôtez le noyau , & les coupez par quartiers ; mettez-les dans une casserole avec du sucre fin par-dessous & de l'écorce de citron confite , hachée menu ; faites cuire au four : étant cuite , poudrez de sucre , & donnez couleur avec la pelle rouge.

Pêches (Compôte de) crues. Choisissez-les bien mûres. Pelez-les & les coupez en tranches ; dressez-les dans un compôtier , avec du sucre en poudre dessous , & dessus , à court syrop.

Pêches (Compôte de) grillées. Pelez des pêches entieres : faites-les blanchir & cuire à petit feu dans du sucre grillé. Etant finies & dressées , faites un petit syrop , pour mettre dessus en les servant.

Pêches (Compôte de) grillées, d'autre maniere. Retournez des pêches sur un grand feu , pour en griller la peau ; mettez-les à mesure à l'eau fraîche , pour les nettoyer : après les avoir fait égoutter , mettez-les cuire entieres avec de l'eau & du sucre ; servez , quand le syrop aura pris consistance.

Pêches confites au liquide. Prenez des pêches presque mûres ; pelez-les, & les coupez en deux ; ôtez le noyau ; faites-les blanchir un peu. Faites-leur faire ensuite deux bouillons seulement dans du sucre cuit à la grande plume ; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain ; faites-les égoutter ; faites bouillir ce syrop ; remettez-y votre fruit , pour lui faire prendre quelques bouillons ; finissez-les ; il faut autant de sucre que de fruit. Les pavis se confisent de la même manière.

Si vous voulez les tirer au sec , laissez-les une nuit dans le poëlon à l'étuve , pour en dessécher l'humidité. Faites-les égoutter ensuite ; poudrez-les bien de sucre fin , & les mettez sécher à l'étuve.

Pour confire les pêches vertes au liquide , il faut les peler ; ôter les noyaux ; les mettre à mesure à l'eau fraîche ; les faire blanchir en bouillant à feu modéré. Lorsqu'elles verdissent , il faut les tirer , les laisser refroidir & les mettre dans de nouvelle eau fraîche ; étant égouttées , mettez-les dans le sucre cuit à perlé ; faites bouillir & écumez ; tirez ensuite du feu & laissez refroidir. Remettez de nouveau bouillir , jusqu'à ce que le syrop soit à perlé , & dressez ensuite dans leurs pots. On peut encore , au lieu de les peler , les lessiver comme les abricots & les amandes vertes.

Le procédé , pour les mettre au sec , est le même que celui ci-dessus.

Pêches. (Conserve de) Faites-les cuire en marmelade : passez cette marmelade au tamis ; desséchez-la , & délayez dans du sucre à la grande plume. Il faut livre de sucre , pour quarteron de marmelade.

Pêches. (Eau de) Prenez une demi-douzaine de belles pêches , coupez-les , faites-leur prendre un bouillon à l'eau bouillante , pour faire prendre goût à l'eau ; laissez refroidir ensuite ; mettez-y environ un quarteron & demi de sucre : passez à la chausse jusqu'à ce que l'eau soit claire. Faites-la rafraîchir ou seulement frapper de glace pour boire. Si vous augmentez de fruit , augmentez de sucre.

Pêches. (Glace de) Choisissez-les bien mûres ; écratez-les & les délayez avec un peu d'eau ; laissez infuser un peu ; passez ensuite au tamis avec expression ; mettez-y beaucoup de sucre & de fruit , parce que la glace concentre les saveurs ; mettez à la salbotiere , & faites prendre à la glace , en travaillant le mélange ; & servez dans des gobelets.

Pêches glacées en fruits. Prenez de la marmelade de pêches , faites comme nous dirons à l'article ci-après. Faites-la prendre à la glace dans la salbotiere ; mettez-la dans des moules à pêches , enveloppés de papier ; remettez ces moules à la glace ; & lorsque vous serez prêt à les servir , colorez-les d'un verd-gris & de cochenille , de sorte qu'elles aient l'air du fruit même.

Pêches. (Marmelade de) Coupez des pêches en tranches minces ; faites-les cuire dans un chauderon , avec trois quarteron de sucre pour livre de fruit ; lorsque la marmelade sera près de finir , mettez-y les noyaux que vous aurez pilés.

Pêches. (Noyaux de) Prenez de la pâte à pastilles ; mettez des amandes au centre , & les formez en noyaux de pêches dans des moules à cet effet , en les colorant d'une teinte approchante de celle du noyau de pêche : au défaut de pâte , faites dessécher de la marmelade de groseilles ; faites-en une pâte avec du sucre en poudre , & formez-la dans des moules ; faites sécher à l'étuve , & serrez en lieu sec , pour le besoin.

Pêches. (Pâte de) Pelez des pêches pas trop mûres ; ôtez le noyau ; faites-les cuire à l'eau , à petit feu , jusqu'à ce qu'elles verdissent ; laissez-les refroidir dans leur eau ; faites les égoutter ensuite & les pressez avec expression dans une passoire. Faites dessécher à petit feu , en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus au poëlon : travaillez-la avec du sucre en poudre , ou mieux avec du sucre cuit à cassé. Etendez votre pâte sur des feuilles d'office , & faites sécher à l'étuve.

Pêches séchées au four. Prenez-les bien saines ; mettez-les au four amortir. Fendez-les pour en tirer le noyau ; ouvrez-les, pour les faire sécher également des deux côtés. Quand elles seront suffisamment cuites , tirez-les ; applatissez-les, & les remettez encore une seconde fois sécher , & les ferrez en lieu sec.

Pêches (Tourte de) blanches. Pelez des pêches , & les faites cuire avec une quantité suffisante de sucre clarifié dans une poêle couverte. Laissez-les refroidir ensuite ; dressez une tourte de pâte feuilletée ; rangez-y vos pêches, & faites dessus un grillage de bandes de la même pâte. Votre tourte étant faite , glacez-la à l'ordinaire, & servez chaudement.

Pêches (Tourte de) grillées. Faites griller des pêches sur un grand feu ; mettez-les à l'eau fraîche , pour les nettoyer , & les remettez encore une fois à l'eau fraîche. Egouttez-les ensuite, & les faites cuire comme les précédentes ; dressez la tourte, & la finissez comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pêche de bon acabit & mûre , est un fruit rafraîchissant , apéritif , fondant , facile à digérer , & nourrissant , dont on peut manger beaucoup : ceux qui ont l'estomac froid & ne digèrent pas aisément la pêche crue , ne doivent pas , pour cela , se priver de ce fruit sain ; ils le mangeront avec du sucre , ou cuit dans l'eau.

PERCE-PIERRE ou **SAXIFRAGE** : plante ainsi nommée , parce qu'elle vient dans les fentes des pierres. On fait , avec cette plante & le pourpier confit , des salades de Carême ; ou on l'emploie dans les salades , comme les cornichons en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces espèces de salades ne conviennent qu'aux plus forts estomacs , & aux gens qui font beaucoup d'exercice ; tous les ingrédients sont âcres , irritans , échauffans & difficiles à digérer , mais d'ailleurs fort sains.

PERCHE : poisson de mer & d'eau douce ; car il

en est de deux especes : on n'emploie point en cuisine la perche de mer , parce qu'elle est coriace , visqueuse & de mauvais gout. Celle de riviere est d'un goût exquis , & très-recherché.

Perches à la Prussienne. Ecaillez , vuidez & faites marier , avec beurre , persil , ciboules , ail , échalottes hachées , sel & gros poivre. Panez-les , & faites griller. Faites une sauce comme pour celle (au coulis d'écrevisse ,) sauf le coulis qu'il n'y faut pas.

Perches à la sauce à la Hollandoise. Cuites , comme à l'article ci-dessus , servez avec une sauce à la Hollandoise. (Voyez Sauce.)

Perches à la sauce aux anchois. Etant cuites au court-bouillon , & parées , dressez & servez dessus une sauce aux anchois. (Voyez Sauce.)

Perches à la sauce aux capres. Faites cuire comme les perches pour rôti ; ôtez les écailles , & servez avec une sauce aux capres & anchois. (Voyez Sauce.)

Perches à la sauce blanche. Cuites au demi-court-bouillon , parez-les & servez dessus une sauce blanche , à l'ordinaire. (Voyez Sauce.)

Perches à l'Italienne. Faites cuire dans un court-bouillon , où elles ne fassent que frémir. Parez-les , & les servez avec une sauce à l'Italienne. (Voyez Sauce.)

Perches à l'orange. Faites cuire comme dessus ; & les servez avec une sauce faite de jus d'orange dans un coulis maigre , avec un peu de beurre & quelques zestes ; liez , assaisonnez , & servez : au défaut de coulis ; faites une sauce blanche à l'ordinaire , avec un jus d'orange & quelques zestes.

Perches aux concombres. Ecaillez & vuidez ; faites frire & mitonner dans un ragoût de concombres. Dressez-les , & jetez par-dessus le ragoût. (Voyez Concombres.)

Perches aux ris de veau. Faites-les cuire à une

Bonne braise, avec du vin blanc, à très-petit feu ; & qu'elles ne fassent que frémir. Parez-les & les servez avec un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*)

Perches en ragoût. Habillez, & mettez sur le grill pour en ôter la peau. Passez au beurre où vous aurez fait frire une pincée de farine ; mouillez d'un demi-septier de vin blanc, un peu de purée claire ou de bouillon maigre ; mettez un oignon piqué de cloux, avec persil haché, sel & poivre. Quand cette sauce aura bouilli, faites-y mitonner vos perches ; servez-les chaudement, avec un ragoût de champignons ou d'écrevisses.

Perches pour rôti. Choisissez les plus belles. Otez les ouïes, & partie des œufs ; faites cuire à petit feu, avec vin blanc, beurre, bouillon maigre, racines, oignons piqués de cloux, racines, bouquet, un zeste d'orange, ail, sel & poivre. Servez avec les écailles sur une serviette à sec, avec persil frit.

On les sert encore pour rôti, cuites au court-bouillon, ou à la sauce verte, ou sauce aux mousserons. (Voyez *Sauce.*)

Perches. (*Terrine de*) Habillez une belle perche & la coupez en quatre ; dépouillez une anguille, & la coupez par trônçons ; beurrez une terrine ; arrangez-y les morceaux entremêlés avec sel, poivre, épices, bouquet, demi-verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc & bon beurre ; lutez le couvercle de la terrine, pour que rien ne transpire. Faites cuire à très-petit feu ; dégraissez ensuite la terrine, & y ajoutez un ragoût de laitances de bon goût, pour servir. Les terrines de brochets & tanches faïcies se font de même.

Perches en filets au blanc. Faites cuire des champignons passés au blanc, avec un peu de crème ; mettez-y vos filets de perches, liés de trois jaunes d'œufs, avec persil haché & muscade ; servez chaudement.

Perches (Potage de) au blanc. Faites-en grilles

plusieurs ; parez-les ; réservez la plus belle ; desossiez les autres ; pilez deux douzaines d'amandes douces , en les mouillant , de tems en tems , d'un peu d'eau. Mettez-y ensuite vos perches desossées , quatre jaunes d'œufs durs , & pilez le tout ; passez au beurre un oignon & quelques branches de racines ordinaires , sans roussir ; un brin de persil , une ciboule entière , mouillée de bouillon de poisson ; délayez-y un peu de mie de pain , & ajoutez quelques champignons coupés en tranches , avec un peu de basilic. Faites mijonner le tout ; ajoutez-y le coulis que vous avez fait dans le mortier ; passez le tout à l'étamine , & le conservez. Passez ensuite des champignons au beurre , mouillés de bouillon de poisson , avec bouquet , sel & poivre , & y mettez votre grosse perche avec une douzaine de laitances blanches. La sauce se réduisant , mettez-y de votre coulis. Mitonnez des croûtes dans un plat , avec du bouillon de poisson. Dressez votre grosse perche sur le potage ; garnissez de laitances ; jetez le coulis par dessus , & servez chaudement.

Les potages de *brochet* & de *vives* se font de même.

Perches au court-bouillon. Voyez *Carpe* , pour la façon de les faire cuire. Parez ; dressez-les , & servez dessus un ragoût , ou simplement un coulis d'écrevisses.

Perches au coulis d'écrevisses. Faites cuire au court-bouillon ; laissez-les refroidir ; parez-les , dressez-les dans un plat , & les tenez chaudement. Faites une sauce avec un anchois haché , beurre frais , sel , poivre & muscade , un peu de farine , d'eau & de vinaigre ; liez la sauce avec un coulis d'écrevisses ; jetez sur les perches.

Perches. (Tourte de) Faites-les griller ; parez-les ; levez les filets , & les mettez dans un ragoût de champignons. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaisse pareille ; dorez ; mettez au four : étant

cuite, découvrez & y mettez un peu de coulis; servez chaudement.

PERDREAUX à la broche. Piquez de menus lard; enveloppez d'une feuille de papier, ou d'une barde avec des feuilles de vigne. Mettez à la broche; faites cuire à petit feu. Etant presque cuits, ôtez le papier; faites prendre couleur: on peut les servir avec verjus, sel & poivre, ou jus d'orange.

Perdreux à la Polonoise. Mettez-leur du beurre dans le corps; faites cuire à la broche; enveloppez de lard & de papier: étant cuits, levez une cuisse sans la détacher; mettez dans le ventre une pincée de gingembre rapé, autant d'échalottes hachées & de persil, de sel, & un peu de beurre frais. Ecrasez les deux ailes entre deux assiettes; mettez-y quelques zestes d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain par-dessus, & les mettez quelque tems sur un réchaud, entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir un tour, & servez chaudement. On peut servir de même toutes sortes de volaille.

Nous parlerons d'abord des perdreaux, & ensuite des perdrix.

Perdreux, (Autre maniere de faire les) à la Polonoise. Vos perdreaux étant vidés, épluchés & flambés, coupez-les en quatre; passez-les au lard fondu, & les mouillez d'un verre d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu. Quand l'eau-de-vie sera éteinte naturellement, ajoutez des ris de veau blanchis, avec champignons & bouquet; mouillez de bon bouillon & d'un peu de coulis. Faites cuire le ragoût à petit feu. Dégraissez-le; mettez-y un jus de citron, & servez à courte sauce.

Perdreux à la Polonoise. (Bigoche ou Galimafrée de) Faites cuire à la broche, & coupez par membres, comme pour une fricassée de poulets. Passez à la casserole avec un peu de bouillon, une pincée de ciboules hachées, autant d'échalottes & de persil; rocamboles, mie de pain fine, zestes &

jus d'orange, sel & poivre; faites chauffer sans bouillir, & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Prévalaie. Farcissez dix perdreaux de beurre de la Prévalaie, & faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Dégraissez-les, & les mettez dans une sauce au beurre, faite avec un peu de réduction, sel & gros poivre, jus de citron; faites lier cette sauce sur le feu; mettez dedans les perdreaux, & servez chaudement.

Perdreaux à la sauce à la carpe. Farcissez-les de leurs foies, & les faites cuire à la broche; servez-les avec une sauce à la carpe. (Voyez Sauce.)

Perdreaux à l'eau-de-vie. Fendez-les sur le dos; farcissez-les d'un hachis de leur foie, avec lard rapé; & faites cuire avec des tranches de lard, veau & jambon, bien assaisonnés à moitié de la cuisson; mettez dans le ragoût un poisson d'eau-de-vie: étant cuits, passez leur sauce; ajoutez-y une cuillerée d'essence, un peu de beurre. Servez à sauce courte, avec un jus d'orange & un peu de gros poivre.

Perdreaux à l'orange. Farcis comme dessus; mais sans fenouil, faites cuire comme dessus; servez avec une bonne essence dans laquelle vous exprimerez le jus de deux oranges, & où vous aurez mis quelque zestes du même fruit.

Perdreaux au coulis de leurs foies. Farcissez-les de fines herbes, avec beurre, sel & gros poivre; enveloppez de lard & de papier; pilez les foies, & faites-les bouillir avec un peu de réduction & de coulis, demi-verre de vin de Champagne; passez cette sauce au tamis; passez-y un jus de citron, & servez sous les perdreaux rôtis.

Perdreaux au fenouil. Flambez-les, & les farcissez de leurs foies hachés, avec persil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, lard rapé, sel & poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; ficellez; faites refaire à la graisse; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier. Faites blanchir le

fenouil; étant égoutté; mettez-en sur l'estomac de vos perdreaux; & servez avec une bonne essence.

Perdreaux au Parmesan. (*Potage de*) Coupez en filets deux perdreaux froids cuits à la broche, Faites un hachis des carcasses, & pilez-les pour en faire un coulis que vous mouillez de bouillon; passez ce coulis à l'étamine; farcissez un petit pain de hachis; mais avant de le remplir, passez-le au beurre. Foncez un plat à potage, de Parmesan rapé; mettez dessus un lit de pain; sur ce pain, du Parmesan, ensuite du pain; ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment. Faites mitonner ce potage avec de bon bouillon; mettez au milieu le pain farci, & sur le tout le coulis. Servez chaudement.

Perdreaux au roux. (*Potage de*) Faites cuire avec bouillon & fines herbes; mettez ensuite dans ce ragoût des truffes & petits champignons. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage; le ragoût autour, le coulis par-dessus, comme il est dit au premier article de *Potage de perdreaux*. Servez chaudement.

Perdreaux aux truffes. Farcissez-les de leurs foies hachés avec des truffes. Faites-les revenir au beurre; faites-les cuire à la broche, enveloppés de papier. Servez dessous un ragoût de truffes, quand ils sont cuits.

Perdreaux aux truffes. (*Tourte de*) Faites de même que la précédente; mais au lieu de coulis de perdrix, vous y mettrez un ragoût de truffes; & servez chaudement. (*Voyez Truffes.*)

Perdreaux en biberot. (*Salmi de*) Passez à la casserole une tranche de jambon, avec un bouquet de champignons, un peu de réduction & de bouillon; faites bouillir une demi-heure, & passez cette sauce au tamis. Pilez deux perdreaux froids, cuits à la broche, en les arrosant de la sauce ci-dessus; pressez & exprimez-en le coulis, à force de bras, en les mouillant du reste de la sauce;

assaisonnez ce coulis, & le tenez chaudement sur le feu, en lui donnant la consistance d'un hachis ; & servez dans un plat avec une garniture de croûtons frits.

Perdreaux en papillotes. Flambez-les ; applatissez, & faites mariner avec sel & poivre, huile, persil & ciboules, champignons & ail, le tout haché ; enveloppez-les de papier avec cet assaisonnement ; faites griller à feu doux & servez dans le papier.

Perdreaux en profiterole. (*Potage de*) Faites cuire les perdreaux à la braîse ; faites, d'autre côté, un ragoût de ris de veau, champignons, truffes, culs d'artichauts ; passez au lard fondu ; mouillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix ; assaisonnez de bon goût, & y mettez ensuite vos perdreaux ; vuidez des pains à l'ordinaire ; farcissez-les chacun d'un perdreau, avec du ragoût ; mitonnez-les avec jus de veau. Mitonnez d'autre part des croûtes, avec moitié jus de bouillon ; mettez les pains dessus, le plus gros au milieu des culs d'artichauts, entre & autour des crêtes, & ris de veau, ou des petits champignons farcis ; jetez par-dessus le reste du ragoût, & servez chaudement. Les profiteroles de caïlles, pigeonneaux & tourterelles se font de la même manière.

Perdreaux en ragoût. Faites-les rôtir ; dépecez-les, & les mettez dans un bon jus de bœuf, avec du vin, champignons, truffes & culs d'artichauts, bouquet, sel & poivre ; laissez mitonner ; servez avec un jus de citron.

Perdreaux. (*Pâté chaud de*) Troussiez, vuidez, faites refaire ; dressez le pâté ; foncez-le des foies hachés avec lard rapé ; faites blanchir un chou coupé en quatre, avec quelques tranches de petit lard ; mettez à l'eau fraîche ; égouttez ; ôtez les grosses côtes, & le mettez dans le pâté, avec les perdreaux & le petit lard ; nourrissez de bon beurre ; finissez à l'ordinaire ; & pour servir, mettez une bonne essence de jambon.

Perdreaux. (Potage de) Farcissez-les avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, & jaunes d'œufs crus, avec sel & poivre blanc, & muscade : faites cuire dans un pot avec de bon bouillon, & bouquet de fines herbes. Etant cuites, tenez-les chaudement. Faites un coulis de veau & jambons, oignons & racines; faites suer, & attacher; mouillez de moitié jus de veau & de bouillon avec croûtes, champignons, truffes, persil, ciboules, basilic & deux ou trois cloux. Pilez un perdreau : le coulis étant fait, ôtez le jambon & le veau; delayez-y le perdreau pilé; passez le tout à l'étamine; tenez-le chaudement. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci; jetez par-dessus le coulis de bon goût, & servez chaudement.

Perdreaux (Tourte de) Farcissez de leurs foies; foncez une tourtière d'une abaisse de pâte brisée, avec lard rapé, sel & poivre, fines herbes & épices; dressez les perdreaux avec quelques truffes vertes, & petits champignons; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de veau, & bardes de lard; finissez à l'ordinaire; mettez au four, ou sous un couvercle; dégraissez pour servir, & y mettez un coulis de perdrix au roux; recouvrez, & servez chaudement.

PERDRIX : on en distingue de trois sortes, de *rouges*, de *grises* & de *blanches*. Les perdrix grises sont très-communes dans toute la France. Les perdrix rouges le sont moins; les blanches ne se trouvent que dans les Alpes & les Pyrénées, ou les hautes montagnes couvertes de neige, où elles se plaisent. La meilleure espèce est celle des perdrix rouges; les perdrix blanches sont bonnes aussi. La moindre espèce, & la plus commune, est celle des perdrix grises. Cependant elles ont leur mérite, & sont encore un très-bon manger, sur-tout dans certains pays où elles ont plus de fumet qu'elles n'en ont dans ce pays-ci; il faut les choisir, autant

qu'il est possible, jeunes, tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles, elles sont coriaces, d'une digestion plus difficile; & elles sont beaucoup moins agréables au goût.

Il ne faut pas les manger si fraîchement tuées. Il faut les laisser quelque tems à l'air qui y excite une legere fermentation qui rend leur chair plus tendre, plus délicate, & qui développe davantage leur fumet, & les rend d'un goût plus agréable.

Les jeunes perdrix se nomment *perdreaux*. Ils commencent à être bons à manger au mois d'Août; il est facile de les distinguer des vieilles perdrix, en ce qu'ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir, & les pates plus noires que les vieilles. Les *perdreaux* rouges se distinguent de même, par la premiere plume de l'aile, qui est pointue aussi, & où ils ont un peu de blanc.

Perdrix à la braise, avec différens ragoûts. Plumez, vuidez, & retrouffez les pates dans le corps; faites refaire, & piquez de gros lard; assaisonnez de fines herbes, persil & ciboules hachés, sel, poivre & épices; foncez une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf, racines, oignons, & même assaisonnement que dessus; mettez-y vos perdrix sur l'estomac; couvrez & assaisonnez comme dessous; faites cuire, feu dessus & dessous; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, & crêtes, avec champignons & truffes, & un bouquet; faites-les mitonner; dégraissez ensuite; mettez-y, selon la saison, ou des pointes d'asperges, ou des culs d'artichauts blanchis; liez d'un coulis de veau & jambon: les perdrix étant cuites, égouttez; faites mitonner un peu dans le ragoût; dressez le ragoût dessus, & servez chaudement pour entrée.

Vous pouvez les servir aussi avec un ragoût de concombre, ou de chicorée, ou avec une sauce hachée. (Voyez *Concombres*, *Chicorée*, & *Sauce hachée*.)

Perdrix à la Czarine. Desossiez trois perdrix de bon fumet, laissant les ailes & les cuisses sans y toucher; bourrez-les d'un papier, pour soutenir les chairs en leur état naturel; faites-les blanchir, & les piquez de menu lard; ôtez ensuite le papier, & les remplissez de petits oignons cuits à la braise, avec de bon beurre, fines herbes & épices; ficellez, & faites cuire à une bonne braise, à petit feu. Etant cuites, ôtez la viande de la braise; faites-en cuire le jus au caramel; glacez vos perdrix comme des fricandeaux; mouillez le jus de deux verres de vin de Champagne, & d'un peu de coulis, pour le détacher; dégraissez; faites réduire à moitié, & servez sous les perdrix.

Perdrix à la daube. Lardez-les de lard moyen; bien assaisonné; mettez-les dans une serviette, & de-là dans une marmite, avec du bouillon & vin blanc; laissez mitonner, jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé; laissez-les refroidir à demi dans leur cuisson; & servez à sec sur une serviette blanche, pour entremets.

Perdrix à la Provençale. Faites cuire à la broche, à l'ordinaire; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachés, sel & poivre, lard & farine, un verre de vin, capres, anchois & olives desossées, bouquet de fines herbes, coulis de bœuf; servez ce ragoût sur les perdrix, avec un jus de citron.

Perdrix à la sauce à la carpe. Farcissez-les, ainsi que nous venons de dire plus haut; faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce à la carpe. (Voyez Sauce.)

Perdrix. (Potage de) à la Reine. Piquez-les de gros lard assaisonné; faites cuire à la broche, comme les précédentes; retirez & achevez de les faire cuire à petit feu, dans une marmite, avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine, ainsi qu'on l'a dit à l'article *Coulis*. Mitonnez des croûtes avec le même bouillon

bouillon où ont cuit vos perdrix ; dressez les perdrix sur le potage , le coulis par-dessus ; & servez chaudement.

Perdrix (Paté de) à la Triboulet. Lardez de gros lard ; assaisonnez comme il a été dit , & lardez autant de morceaux de veau ; dressez le pâté à l'ordinaire ; foncez l'abaisse de lard pilé , & de foies gras hachés ; dressez-y vos perdrix & le veau ; assaisonnez dessus comme dessous d'épices ; mêlez fines herbes , persil , ciboules , champignons & truffes ; finissez à l'ordinaire ; faites cuire ; & par le soupirail , mettez-y , avant d'enfourner , un poisson d'eau-de-vie ; servez froid pour entremets.

Perdrix au jambon. Faites cuire à la braise , comme il a été dit ci-dessus , ou à la broche , farcies de leurs foies. Pilez avec lard rapé , persil , ciboules , truffes hachées , épices & fines herbes enveloppées de lard. Foncez une casserole de tranches de maigre de jambon ; faites suer & attacher ; mettez une pincée de farine ; mouillez de jus avec un bouquet : faites mitonner ; dégraissez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Otez les bardes ; dressez les perdrix , le jambon autour , & le jus par-dessus. On peut aussi les servir avec les ragoûts de concombres & chicorée.

Perdrix (Potage de) aux choux. Piquez de gros lard bien assaisonné , & faites cuire à demi à la broche , avec moitié d'une éclanche bien dégraissée ; mettez ensuite au pot avec du jambon , racines , oignons , un paquet de choux blanchis , & ficellez ; mouillez de bouillon ; faites cuire ; finissez le potage avec du jus de veau ; mitonnez des croûtes de ce bouillon ; dressez les perdrix dessus , & faites une bordure de choux ; passez le reste du bouillon au tamis , & jetez sur le potage : si vous voulez servir le potage lié , mettez-y un coulis de veau & jambon.

Perdrix (Potage de) aux croûtes & au coulis
D. Cuisine, Part. II. K

de perdrix. Mitonnez des croûtes dans un plat ; avec moitié bouillon & moitié jus de veau , & les laissez attacher ; jetez sur ce potage un coulis de perdrix au roux , assaisonné de bon goût , & servez chaudement. (Voyez ci-dessus la maniere de faire le coulis de *perdrix au roux.*) Les chapons , poulardes , poulets , beccasses , dindons , peuvent se servir de même.

Perdrix (Potage de) aux lentilles , garni de cervelas. Faites-le comme le précédent ; si ce n'est qu'on ajoûte à la marmite , dès que l'on a empoté les perdrix , un gros cervelas qu'on y fait cuire , qu'on laisse refroidir ensuite , & qu'on coupe enfin par tranches pour garnir le potage , comme on doit faire du chou , dans l'article ci-dessus.

Perdrix (Potage de) aux marrons. Faites cuire les perdrix comme les précédentes ; empotez-les ensuite avec un jarret de veau , une tranche de bœuf & de bon bouillon ; prenez des marrons ; ôtez-leur leur première peau ; passez-les ensuite à la poêle aux marrons , pour détacher la seconde , sans les faire rissoler. Vos marrons étant bien épluchés , mettez-les cuire une demi-heure dans la même marmite où cuisent les perdrix ; mitonnez des croûtes avec votre bouillon ; faites un cordon autour du potage avec vos marrons ; dressez les perdrix dans le milieu , & le reste de votre bouillon ; passez au tamis par-dessus le potage.

Perdrix à l'Espagnole. Faites refaire , & mettez à la broche ; pilez-en une avec les foies des autres , & délayez dans un coulis clair de veau & jambon , une demi-cuillerée d'essence , & autant de jus de veau ; faites mitonner à petit feu , sans bouillir , & passez à l'étamine ; faites réduire deux verres de vin de Champagne , avec un peu d'oignons & de rocambole à moitié ; passez au tamis ; dépecez vos perdrix ; mettez-les avec le vin & le coulis ci-dessus , & deux ou trois cuillerées d'huile ; faites

mitonner, sans bouillir ; dressez & mettez deux jus d'oranges dans la sauce que vous jetterez sur les perdrix ; servez chaudement pour entrée.

Perdrix à l'étouffade. Lardez de gros lard, & passez au lard fondu ; mouillez de bouillon ; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes, champignons, truffes, culs d'artichauts ; laissez mitonner ce ragoût : étant cuit, mettez-y du coulis de bœuf ; & servez avec un jus de citron pour entrée.

Perdrix à maître Lucas. Faites un godiveau de cuisse de veau, moëlle, lard blanchi, champignons, truffes, ciboules, persil, mie de pain imbibée de jus, sel & poivre, & deux jaunes d'œufs pour liaison ; foncez une tourtière de bardes de lard ; arrangez-y votre godiveau, de sorte qu'il y ait au milieu de quoi placer la perdrix ; dépecez-la & la passez au lard avec persil, ciboules, une pincée de farine, champignons, truffes & ris de veau, bon jus de bœuf, assaisonné de bon goût ; faites mitonner le godiveau : étant cuit, dressez-y votre perdrix, & mettez au four, pour faire prendre couleur ; dégraissez, & faites passer ce godiveau sur un plat ; sans y mettre le lard ; mettez-y du coulis de champignons, & servez avec un jus de citron. Les poulardes, poulets, chapons & pigeonneaux se servent de même.

Perdrix aux lentilles, au petit lard. Faites cuire à la braïse blanche, avec un morceau de petit lard blanchi, ayant sa couenne ; faites cuire, d'autre côté, avec du bouillon, un demi-litron de lentilles ; mettez dans une casserole du coulis de veau & jambon, avec du jus, & racines coupées en tranches ; mouillez de bouillon ; passez vos lentilles à l'étamine ; mouillez d'un coulis clair ; dressez les perdrix, le lard autour, les lentilles par-dessus.

Perdrix (Potage de) aux lentilles. Piquez, & faites cuire comme les précédentes. Emportez-les avec des lentilles au petit lard, & bon bouillon. Faites un coulis de veau & jambon, avec des ra-

cines. Les lentilles étant cuites, mettez-les avec de ce coulis; mitonnez un moment, & passez le tout à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon; bardoz le plat de petit lard; versez de votre bouillon de lentilles; dressez les perdrix, & par-dessus, le coulis.

Perdrix. (Terrine de) aux lentilles. Vos perdrix apprêtées comme les précédentes, faites cuire à la braise; dressez dans une terrine, & servez avec un bon coulis de lentilles. Les terrines aux canards, farcelles aux lentilles, se font de même.

Perdrix aux marrons. Lardez-les de gros lard; faites cuire à la braise; passez deux douzaines de marrons à la poêle à marrons, dont vous aurez ôté la première peau; ne les faites pas rissoler; épluchez-les & les faites cuire avec un demi-septier de vin blanc, du coulis, & un bouquet; assaisonnez de bon goût, & servez sur les perdrix.

Perdrix aux montans. Faites-les cuire à la braise; faites blanchir des montans de cardes, & les faites cuire dans un blanc de farine avec du bouillon; faites le ragoût comme il est dit au mot *Carde*; servez autour des perdrix.

Perdrix aux mousserons & champignons. Farcissez-les, entre la chair & la peau, de lard rapé, persil, truffes, le tout mêlé. Mettez à la broche bien enveloppés de lard. Faites un ragoût de mousserons & champignons, & les servez sur les perdrix.

Les perdrix aux truffes vertes s'accoutument de même, & se servent avec un ragoût de truffes.

Perdrix aux olives. Farcissez comme dessus; & cuites de même, servez-les avec un ragoût d'olives. (Voyez *Ragoûts*.)

Perdrix. (Coulis de) Pilez deux perdrix rôties avec le lard qui les enveloppoit; quelques truffes vertes, & autant de champignons cuits au lard fondu, fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine: ajoutez-y de la viande pilée; deux cuillerées de jus de veau; faites mitonner, & passez à l'étamine,

Perdrix (Autre coulis de) au roux. Pilez , comme dessus , deux perdrix ; foncez une casserole de deux livres de rouelle de veau , tranches de jambon , oignons & quelques carottes ; faites cuire & attacher ; mettez une pincée de farine ; mouillez de moitié jus & bouillon ; ajoutez champignons , truffes , mousserons , ciboules entieres , persil , deux ou trois cloux , basilic , croûtes de pain ; faites mitonner une demi-heure au plus ; délayez dedans vos deux perdrix pilées , & les y laissez mitonner un tour ; passez à l'étamine , pour vous en servir au besoin.

Perdrix en filets. Faites cuire à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair en filets. Passez des champignons ou mousserons au lard fondu ; mouillez de jus de veau ; faites mitonner sur le fourneau , à petit feu. Dégraissez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Faites-y chauffer les filets ; mettez sel & poivre ; servez pour hors-d'œuvre.

On sert aussi ces filets , avec ragoût de concombres , chicorée , & au jambon. (Voyez , à leurs articles , la maniere de faire cuire ces ragoûts ; & au suivant , la maniere de les servir au jambon.)

Perdrix marinées. Faites mariner avec verjus , jus de citron , sel & poivre , cloux , ciboules & laurier , pendant trois heures. Faites une pâte claire avec farine , vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos perdrix ; faites frire au sain-doux ; servez , garnies de persil frit , pour entremets ou garnitures. Les poulets , pigeons & autres volailles peuvent se servir de même.

Perdrix. (Pâté chaud de) Retrouffez , & les battez sur l'estomac. Piquez de gros lard ; fendez-les par le dos , & les farcissez d'un hachis de leurs foies , lard rapé , champignons , truffes , ciboules , persil , sel & poivre , fines herbes & épices. Sur une abaisse de pâte fine mettez du lard rapé ; placez vos perdrix ; ajoutez truffes , champignons , laurier ; couvrez de bardes de lard ; finissez & dorez ; mettez au four : étant cuit , dégraissez ; ajoutez un bon coulis de perdrix , quelques ris de veau , champi-

gnons & truffes ; recouvrez & servez pour entrée.

Perdrix. (Autre pâté chaud de) Faites comme dessus ; & , le pâté étant cuit , jetez dedans un bon ragoût de truffes ; liez d'un coulis de veau & jambon , ou un ragoût de ris de veau & foies gras , ou enfin une sauce à la carpe.

Perdrix. (Pâté froid de) Accommodez & piquez comme les précédentes ; farcissez de même. Fa tes une abaisse de pâte commune ; arrangez vos perdrix sur une couche de lard pilé , avec sel , poivre , fines herbes & épices , laurier & truffes vertes dans les intervalles ; assaisonnez dessus comme dessous ; ajoutez du lard pilé & beurre frais. Finissez à l'ordinaire. Percez par-dessus , pour qu'il ne creve pas en cuisant : étant cuit , laissez refroidir , & servez pour entremets.

Perdrix. (Autre pâté froid de) Cassez les os ; piquez de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel & poivre , fines herbes , persil , ciboules & truffes , & épices. Rangez sur une abaisse de pâte commune , avec laurier , beurre frais , lard pilé , sel & poivre , fines herbes & épices. Finissez à l'ordinaire & mettez au four ; servez froid pour entremets.

Perdrix. (Terrine de) Faites une farce avec lard rapé , sel & poivre , persil , ciboules & un chamoignon hachés ; farcissez-en les perdrix sur l'estomac entre cuir & chair ; faites-les cuire à une bonne braise. Blanchissez un chou pommé , coupé en deux ; mettez-le à l'eau froide ensuite , & le faites égoutter. Ficellez-le ; mettez-le dans une marmite avec les perdrix , du jambon & petit lard , bœuf & veau en tranches ; bardez de lard au fond , & autant dessus ; couvrez , & faites cuire entre deux feux. Les perdrix étant cuites , dressez-les dans une terrine , avec le petit lard & les choux coupés en filets ; mettez-y un peu d'essence de jambon. Faites mijonner sur des cendres chaudes ; dégraissez , & ajoutez du coulis de perdrix au roux. Les terrines de pigeons & de ramiers se font de même.

Perdrix. (*Tourte de blanc de*) Faites-les rôir à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair & la hachez ; pilez un quarteron d'amandes , en les arrofant peu-à-peu de lait. Mettez y la chair des perdrix avec moëlle de bœuf , écorce de citron confits ; pilez le tout ; délayez une cuillerée de farine de riz dans une casserole , avec du lait , un peu de sel , quatre jaunes d'œufs frais , demi-septier de crème , cannelle en bâton , & du sucre. Faites cuire ; ôtez la cannelle ; mettez-y la farce de perdrix , & laissez refroidir. Foncez une tourtiere de pâte feuilletée. Mettez dessus cette crème de perdrix ; faites-y quelques desseins , avec des bandes de feuilletage , & mettez au four ; saupoudrez ensuite de sucre , & glacez avec la pelle rouge. Les tourtes de blanc de chapons & de faisans se font de même ; & toutes se servent pour entremets.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La perdrix attendue , autant qu'elle doit l'être , & coite à propos , est un aliment savoureux , délicat , nourrissant , sain , & assez facile à digérer. On peut la permettre aux personnes dont l'estomac est foible , sur-tout quand elle est rôtie ou bouillie , & qu'ils en mangent les aïles & la chair de l'estomac. La chair de perdreau est plus fine , plus legere , plus facile à digérer ; elle convient aux personnes les plus délicates , & même aux convalescens , dès qu'on leur permet la viande ; ils préféreront le perdreau rôti , comme l'apprêt le plus sain.

PERSIL : plante potagere du plus grand usage en cuisine pour l'assaisonnement , à cause de son odeur agréable , & aromatique ; on l'emploie avant qu'il monte en graine. On emploie ses racines parmi les alimens ; il faut les choisir longues , grosses , blanches & tendres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

- Le persil est un assaisonnement légèrement apéritif , échauffant & stomachique , qui donne plus de saveur aux mets où il entre , & les rend plus sains.

PIEDS : extrémités des animaux , composées de nerfs , de tendons , membranes , cartilage , qui produisent un aliment doux , glutineux , rafraîchissant , mais par-là même de difficile digestion ; aussi on n'emploie les pieds que des jeunes animaux , autant qu'il est possible.

On sert , en cuisine , les pieds d'agneaux , les pieds de cochon , les pieds de mouton , & les pieds de veau , de différentes manieres ; nous allons donner les principales.

Pieds d'agneau à la Marianne. Echaudés & blanchis , mettez-les dans une bonne braîse ; faites cuire de petits oignons blanchis avec sel & poivre. Mettez dans un plat une farce de foies gras ; liez de deux jaunes d'œufs , & assaisonnez de bon goût. Faites attacher cette farce sur un feu doux ; dégraissez. Servez les pieds sur le gratin , & les oignons autour ; & sur le tout , une sauce claire au coulis de jambon , avec jus de citron.

Pieds d'agneau au gratin. Echaudez , & faites cuire dans un blanc ; fendez en deux. Passez-les avec une tranche de jambon , beurre , bouquet , champignons , une pincée de farine , un verre de vin de Champagne , un peu de réduction , deux cuillerées de coulis & de bon bouillon. Faites mitonner ; dégraissez & assaisonnez de bon goût. Etant cuit , mettez la moitié de cette sauce dans un plat. Faites-la attacher. Servez sur ce gratin votre ragoût à courte sauce.

Pieds d'agneau farcis. Echaudez à l'eau bouillante , & faites-les cuire ; ôtez l'os du milieu ; farcissez à la place d'une farce fine ; trempez-les dans de l'œuf battu ; panez & faites cuire comme des croquets. Servez garnis de persil frit ; on peut les servir pour hors-d'œuvre , pour garniture d'une entrée de tête d'agneau au blanc.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. Fendez-les en deux , & ficellez ensemble les deux moitiés. Foncez une marmite de bardes de lard ; mettez des

fus des pieds avec fines herbes hachées ; autre lit de bardes & de pieds successivement, tant qu'il y en aura à faire cuire. Mettez de l'esprit-de-vin, un peu d'anis, de coriandre, de laurier, chopine de vin blanc, un peu de mercure crud ; sur le tout, des bardes de lard : couvrez la marmite, & lutez avec de la pâte & du papier. Faites cuire dans cette espece de braise dix ou douze heures. Etant cuits & refroidis, panez-les & faites griller. Servez pour entremets.

On peut encore les accommoder à moins de frais ; en les faisant cuire avec eau & vin blanc, panne de porc coupée en dés, & un bon assaisonnement.

Pieds de mouton. Echaudez à l'eau bouillante, & mettez-les à l'eau fraîche. Passez-les ensuite au beurre avec bouquet garni, champignons en dés, & bouillon. La sauce étant suffisamment réduite, liez-la avec de la crème & jaunes d'œufs ; servez avec un filet de verjus ou vinaigre.

Pieds de mouton à la Ravigotte. Faites comme ci-dessus ; mettez dans la sauce que vous faites avec du bouillon & un peu de coulis, avec même assaisonnement qu'à l'article précédent. Faites réduire à courte sauce ; & en servant, mettez-y une sauce à la Ravigotte. (Voyez *Ravigotte*.) Servez pour hors-d'œuvre ; on peut les servir de même avec les sauces à la *Hollandoise*, ou à l'*Espagnole*, ou *hachée*. (Voyez *Sauces*.)

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould. Etant cuits à l'eau, ôtez l'os de la jambe. Passez-les avec bon beurre, persil, ciboules & ail, sel & poivre ; faites réduire la sauce, sans laisser attacher. Etant froids, panez-les ; faites griller, & servez à sec, ou bien avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la sauce-robert. Faites cuire de l'oignon coupé en filets, à moitié, avec de bon beurre ; mettez-y vos pieds coupés en trois ; mouillez ensuite de bon bouillon, un peu de coulis, avec sel & poivre ; le ragoût étant cuit, mettez-y de la

moutarde & un filet de vinaigre. Servez à courte sauce, pour hors-d'œuvre.

Pieds de mouton aux concombres. Etant cuits à l'eau, coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec sel & poivre, vinaigre, oignon piqué de girofle; égouttez & les passez au beurre avec une tranche de jambon; mouillez de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis; mettez mitonner les pieds avec sel & gros poivre, & servez à courte sauce.

Pieds de mouton farcis. Faites-les cuire avec de bon bouillon, persil & ciboules. Otez le pied; prenez la jambe; ôtez-en l'os: étendez cette chair, & la farcissez d'une farce à croquet, ou autre; roulez; arrosez de graisse. Paniez, & faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse. Jetez par-dessus un bon ragoût ou coulis de champignons; servez pour entrée.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould. Echaudez; fendez par le milieu, & faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire avec une chopine de vin blanc, sel, poivre & bouquet, bardes de lard & bon bouillon. Cuits & froids, trempez-les dans le lard fondu; paniez; faites griller de belle couleur. Servez à sec, avec une remoulade dans une saucière.

Pieds de veau au blanc. Echaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine, avec sel & poivre, oignons, racines, ail & bouquet. Laissez refroidir, & les coupez en filets. Passez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet, champignons en filets, sel & poivre, pincée de farine, verre de vin de Champagne, & bon bouillon; la sauce étant réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crème, sans bouillir; servez avec un jus de citron.

Pieds de veau marinés. Faites cuire comme ceux au blanc. Coupez par moitié, & faites mariner avec sel & eau, & un quart de vinaigre, morceau de

beurre manié de farine , oignons en tranches , persil , ciboules , ail , échalotes , girofle & laurier. Faites tiedir cette marinade. Etant marinés , égouttez-les , saupoudrez de farine ; faites frire ; & servez garnis de persil frit.

PIGEON : oiseau dont on distingue plusieurs espèces , qu'on peut réduire aux deux classes de *domestiques* & *sauvages*. Les uns & les autres doivent être choisis jeunes , charnus & gras : on les apprête d'une infinité de manières ; nous donnerons ici les plus usitées.

Pigeons à la bourgeoise. Epluchez & échaudez ; poudrez de farine. Passez au lard fondu , ou avec bon beurre. Faites-leur prendre un beau roux ; mouillez de bon bouillon avec sel & poivre , champignons , culs d'artichauts , bouquets & riz de veau. Laissez mitonner & lier la sauce. Dressez , & servez garnis de champignons frits , ou de fricandeaux , ou de tranches de citron.

Pigeons à la braise. Retrouffez de gros pigeons ; piquez-les de gros lard bien assaisonné ; farcissez-les d'une farce de leurs foies , comme nous avons dit ci-dessus , & faites cuire dans une bonne braise à l'ordinaire ; & pour servir , jetez dessus un ragoût de truffes ou de ris de veau.

Pigeons à la cendre. Bien appropriés , farcissez-les d'une farce fine sur l'estomac , entre la chair & la peau ; mettez sur des feuilles de papier , des bardes de lard , tranches minces de veau & de jambon , avec fines herbes , sel & poivre : mettez un pigeon sur chaque feuille ; même assaisonnement dessus que dessous : couvrez de feuilles de papier mouillées ; ficellez & mettez dans la cendre chaude , que vous entretiendrez telle , en mettant , de tems à autre , du feu dessus ; laissez-les trois heures ; dressez-les ensuite , & les servez avec une essence de jambon.

Pigeons à la dauphine. Faites-en cuire cinq petits à la braise ; piquez de ris de veau blanchis , & les faites cuire dans une glace faite de veau & bouil-

lon. Les pigeons tirés, dégraissez-les dans un peu de jus ; dressez avec des ris de veau entre. Mettez un peu de coulis avec la glace de ces ris, pour détacher ce qui en reste. Faites faire un bouillon ; passez au tamis ; servez sur les pigeons avec un jus de citron.

Pigeons à la Fleuri. Faites-en une compôte à courte sauce, que vous laisserez refroidir. Faites blanchir des choux-fleurs ; & quand ils seront égoutés, mettez les sur une étamine au fond d'une poupetonnière, la fleur en-dessous ; mettez par-dessus un bon godiveau bien lié ; le ragoût de pigeons par-dessus, & couvrez de godiveau. Ajoûtez du bouillon avec assaisonnement, & faites cuire à petit feu. Etant cuits, dressez-les, sans rien déranger ; & servez sur le tout une sauce au coulis avec du beurre, que vous ferez lier sans bouillir : servez chaudement pour entrée.

Pigeons à la Gardi. Farcissez sur l'estomac entre cuir & chair, & dans le corps avec une farce de lard, jambon cuit & autres ingrédients dont il a été parlé ci-dessus ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué ; ficellez, & faites rôtir. Servez pour entrée avec un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts, fines herbes ; assaisonnez de bon goût.

Pigeons à la Gobert. Piquez-les de menu lard ; passez-les à un beau roux avec truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges ; assaisonnez de bon goût. Servez pour entrée, garnis de ris de veau ; passez au blanc, & frits, & persil frit mêlé.

Pigeons à la Hollandoise. Faites-les cuire avec du bouillon, & un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, tranches de jambon, ris de veau blanchis : coupez en quatre un morceau de beurre, champignons, petits oignons blanchis ; faites cuire à petit feu. A moitié cuisson, dégraissez ; mettez une cuillerée de coulis. Etant cuits, dressez les pi-

geons, la garniture du ragoût autour, & par-dessus une pincée de persil blanchi.

Pigeons à la lune. Faites-en une compôte avec moitié bouillon, & jus & coulis de veau; ou faites cuire à la braise, & préparez un salpicon. Laissez refroidir les pigeons & le salpicon. Faites une abaisse de pâte feuilletée. Dressez les pigeons dans un plat avec le salpicon par-dessus; mettez sur le tout l'abaisse, & faites passer les têtes à travers; dorez & mettez au four pour faire cuire cette croûte; & servez chaud.

Pigeons à la Luxembourg. Préparez des pigeons comme à la crapaudine; faites-les mariner dans l'huile avec les ingrédiens & assaisonnemens ordinaires. Faites frire à l'huile, ou au sain-doux, ou au beurre; servez à sec avec gros sel: on peut servir les poulets de même.

Pigeons à la moëlle. Farcissez d'une farce de moëlle, bon beurre, deux anchois, persil & ciboules hachés avec un peu d'estragon, rocambole, sel & poivre: mettez à la broche; arrosez-les de leur dégot: faites une sauce avec vin, un peu de consommé, rocamboles, jus & coulis, bandes de citron & bon beurre. Faites bouillir, & servez sur les pigeons.

Pigeons à la poêle. Accommodez de même que les pigeons en hâtelettes. Faites réduire leur sauce; & quand elle commence à s'attacher, & que vos pigeons sont de belle couleur, dressez-les; dégraissez la sauce: mouillez de jus & bouillon ce qui reste, avec un peu de poivre; passez au tamis, & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Pigeons à la poêle, garnis d'écrevisses. Apprêtez comme les précédens: faites cuire dans une bonne braise avec sept belles écrevisses que vous retirerez une demi-heure avant les pigeons, & que vous remettrez chauffer avec eux, un instant avant de servir.

Pigeons à la princesse. Fendez-les en deux, &

les faites cuire à la braise. Panez-les, & les faites frire dans le sain doux. Servez-les avec une remoulade. On peut aussi les faire griller de belle couleur & les servir de même. On sert aussi toutes sortes de volailles de la même façon; si on ne veut pas les faire cuire à la braise, on les fait cuire dans un court-bouillon bien assaisonné; on les pane, & on leur donne belle couleur avec la pelle rouge.

Pigeons à la Royale. Farcissez-les d'une farce fine, & les faites revenir au lard fondu. Piquez de petit lard, & faites rôtir. Servez-les avec un jus de veau, ou un coulis d'écrevisses.

Pigeons à la Stanislas. Faites-les cuire à une braise blanche avec des crêtes. Faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, jambon: mouillez d'un verre de vin de Champagne, & deux cuillérées de coulis. Tirez les pigeons & les crêtes; faites mitonner dans le ragoût. Faites cuire des cuis d'artichauts dans votre blanc de pigeons. Dressez ces artichauts, & sur chacun un pigeon, une crête sur l'estomac, le ragoût entre, & la sauce sur le tout.

Pigeons à l'eau-de-vie. Faites cuire dans une casserole assaisonnée comme pour une braise; donnez petit feu pour faire suer. Pouffez ensuite le feu, pour leur faire prendre le gratin. Otez de la casserole le lard & le jambon; dégraissez: mettez les pigeons l'estomac en-dessous; mettez une chopine d'eau-de-vie, & comme une noix de sucre; faites bouillir jusqu'au caramel; mettez-y du jus de veau; mettez un peu d'essence dans un plat, & de la sauce des pigeons. Dressez-les; & servez chaudement pour entrée.

Pigeons à l'étouffade à la Provençale. Fendez les sur le dos; passez-les avec l'huile fine, & toutes sortes de fines herbes hachées; moulié d'un citron en tranches. Faites cuire ensuite avec bardes de lard & tranches de veau & jambon, l'estomac en-dessous, & par-dessus l'assaisonnement, où ils ont déjà passé, couvrez-les de bardes de lard: faites

cuire sur la cendre chaude : à moitié cuisson , mettez un demi-verre de vin de Champagne. Dressez ; passez leur sauce au tamis , pour la dégraisser ; servez sur les pigeons , & par-dessus du persil grossièrement haché.

Pigeons à l'in-promptu. Passez de petits pigeons avec lard fondu , bon beurre , demi-verre d'huile , deux tranches de citron , un verre de vin de Champagne , quatre gouffes d'ail , un bouquet , une tranche de jambon , quelques morceaux en dés , & les blanchissez à l'eau bouillante. Passez au grand feu , & remuez toujours pendant un demi-quart d'heure. Mettez ensuite dessus des bardes de lard , & faites mitonner comme à la braise ; égouttez ; dressez , & servez par-dessus une bonne sauce.

Pigeons à l'Italienne. Faites blanchir toutes sortes de racines. Faites-les cuire à la braise avec les pigeons ; passez à l'huile des champignons hachés , & un bouquet mouillé de coulis & d'un verre de vin de Champagne ; faites faire quelques bouillons , & dégraissez la sauce. Dressez vos pigeons , les racines autour , la sauce par-dessus.

Pigeons à maître Lucas. (Voyez *Perdrix.*) Apprêtez de même , & servez avec un coulis de champignons.

Pigeons au basilic. Faites blanchir , & les fendez sur le dos , afin de les remplir d'une farce de leurs foies , lard , persil , basilic & ciboules , sel & poivre. Faites-les cuire dans du bon bouillon avec oignons piqués de cloux , verjus & sel. Etant cuits & égouttés , trempez-les dans l'œuf battu ; panez ; faites frire au sain-doux. Servez pour entrée , garnis de persil frit. Les cailles se servent de même.

On les farcit comme dessus , & on les fait cuire encore à la braise , & frire de même que les précédens , quand ils sont refroidis & égouttés.

Pigeons au beurre. Faites une farce de leurs foies , avec moitié beurre & moitié lard , ciboules , persil , champignons , sel & poivre ; deux jaunes d'œufs ,

Mettez cette farce dans leurs corps ; coufez ; mettez à la broche ; enveloppez de lard & papier. Servez deffus une effence , où vous mettrez de l'échalote hachée très-fine , de bon beurre & jus de citron , que vous ferez lier à petit feu.

Pigeons au gratin. Faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine , avec bouillon , & moitié d'un citron en tranches ; faites un ragoût de ris de veau & champignons ; coupés par moitié , bouquet & beurre ; pour mouiller , moitié jus & bouillon : le ragoût presque cuit , liez de coulis ; mettez-y les pigeons , & qu'ils y achevent de cuire avec culs d'artichauts , & petits œufs cuits à part , si l'on en a : assaisonnez de bon goût. Prenez de la sauce & la mettez dans le plat où vous devez servir. Faites prendre en gratin. Dressez le ragoût ; faites-le attacher un peu , & servez deffus le reste de la sauce.

Pigeons au gratin , aux truffes entieres. Faites cuire comme deffus ; pelez six truffes ; faites-les cuire avec bouillon & vin de Champagne , bouquet & tranches de jambon : étant presque cuites , liez d'un coulis ; hachez deux foies de volaille avec persil , ciboules , champignons , & lard rapé : liez de deux jaunes d'œufs : étendez une farce dans le plat où vous devez servir ; faites-la attacher sur des cendres chaudes , & dégraissez. Quand le ragoût de truffes est en état , faites-y faire un tour à vos pigeons ; & dressez ce ragoût sur le gratin.

Pigeons au jambon. Faites-les blanchir , & coupez autant de tranches de jambon que vous avez de pigeons : assaisonnez-les de persil & ciboules hachées ; détachez la peau de deffus l'estomac , & faites-y entrer une tranche de jambon. Blanchifiez-les devant le feu : enveloppez de bardes de lard ; mettez à la broche : étant cuits , ôtez les bardes ; dressez-les , & les servez avec une effence de jambon.

Si ce sont de gros pigeons , on peut les piquer de lard & jambon , les faire rôtir , & les servir
avec

avec un ragoût de jambon , où vous mettez un filet de verjus ou de vinaigre.

Pigeons au Parmesan. Farcissez d'une farce de leurs foies , comme les pigeons en hâtelettes , sans sel , & faites cuire de même ; dégraissez la sauce , & y mettez un peu de coulis , après un bouillon ; passez au tamis , mettez de cette farce dans un plat , avec du Parmesan rapé , vos pigeons dessus , & sur les pigeons le reste de la sauce ; sur le tout , du Parmesan ; glacez avec la pelle rouge.

Pigeons au point du jour. Farcissez avec truffes , champignons , lard rapé , fines herbes , sel & gros poivre ; cousez ; enveloppez de lard & papier , & mettez à la broche ; faites de petits fricandeaux d'une noix de veau ; piquez de petit lard , & garnissez-en vos pigeons , la sauce dessus.

Pigeons au salpicon. Faites-les cuire avec bonne braise ; faites un ragoût ordinaire de ris de veau , jambon , & champignons coupés en dés ; liez d'un coulis : sur la fin , mettez-y des cornichons blanchis , & servez sur les pigeons.

Pigeons au fenouil à la broche. Apprêtez comme les précédens , & mettez dans la farce du fenouil verd ; finissez-les de même , & servez avec un bon ragoût , ou une bonne essence , & du fenouil sur l'estomac.

Pigeons au soleil. Prenez des pigeons naissans ; faites-les cuire à une bonne braise ; égouttez ; enveloppez chacun d'eux , d'un godiveau de farce fine de toute sorte de volailles ; faites passer la tête ; trempez-les dans l'œuf battu : panez & saupoudrez de farine ; faites-les frire de belle couleur ; servez à sec sur une serviette , comme les pigeons au basilic.

Pigeons aux capres , rôtis. Farcissez & faites cuire comme les pigeons aux anchois ; mettez dans de l'essence de jambon une petite poignée de capres fines ; servez cette sauce sur les pigeons.

Pigeons aux cardes. Faites-les cuire à la braise ; faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon ,

avec farine, tranche de citron, graisse de bœuf; étant cuites & bien essuyées, passez-les dans une bonne essence, & les servez autour de vos pigeons.

Pigeons aux choux-fleurs. Faites-les cuire à la braise; faites blanchir des choux-fleurs dans un blanc de farine; dressez vos pigeons, les choux-fleurs autour; mettez de bon beurre dans une essence; faites lier cette sauce, & la servez sur les choux-fleurs, avec du gros poivre.

Pigeons aux cornichons. Faites cuire dans une bonne braise; ratifiez des cornichons; coupez-en quelques-uns de gros; faites-les blanchir, & les mettez à l'eau fraîche; égouttez; mettez-y une bonne essence; faites un peu mitonner, & servez sur les pigeons.

Pigeons aux culs d'artichauts à la broche. Farcissez-les d'une farce fine; bardez. & faites rôtir; ayez des culs d'artichauts bien tournés, & les faites cuire au blanc; mettez mitonner ensuite dans une essence de jambon, avec quelques queues d'écrevisses & leurs œufs; dressez-les dans un plat, les pigeons dessus, & par-dessus l'essence; servez avec un jus de citron pour entrée.

Pigeons aux écrevisses. Faites cuire comme ceux en compôte; dégraissez ensuite; & dans le ragoût; mettez des queues d'écrevisses, & le liez d'un coulis d'écrevisses; faites chauffer sans bouillir; dressez les garnitures dans les intervalles, la sauce par-dessus; servez pour entrée.

Pigeons aux anchois. Farcissez-les sur l'estomac; entre cuir & chair, avec lard rapé, persil & ciboules, deux anchois, sel & poivre, le tout haché; & mêlez: mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier; faites une sauce avec deux anchois lavés, & dont on ôtera la tête; hachez-les & les délayez dans un coulis clair de jambon; mettez cette sauce sur des cendres chaudes, & servez sur les pigeons pour entrée, & hors-d'œuvre. Les cha-

pois, poulets, poulardes, cailles, perdreaux, ramiers, filets de bœuf, veau & mouton aux anchois, se servent de même.

Pigeons en fricandeaux. Piquez-les de menu lard; passez-les à la casserole, le lard en dessous avec du bouillon & deux ciboules entières. Couvrez & laissez mitonner. Pouffez-les ensuite jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. Etant de belle couleur, dressez-les; dégraissez leur sauce; mettez-y un peu de jus de veau & bouillon, pour détacher en chauffant ce qui sera attaché; passez ce jus au tamis; jetez sur les pigeons; servez pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons aux haricots verts. Faites-les cuire dans une bonne braise. Coupez des haricots verts, & faites cuire avec eau & sel. Etant cuits & égouttés, passez-les avec bon beurre, ciboules & persil hachés; mouillez de jus & de bouillon; liez de coulis avec sel & poivre. Servez avec les pigeons pour entrée à courte sauce.

Pigeons aux pois. Faites-les blanchir & cuire plus qu'à moitié dans un blanc; passez des pois au beurre, & mouillez de jus & bouillon; liez d'un coulis. Etant presque cuits, faites-y mitonner les pigeons. Ajoûtez un peu de sucre, & servez chaudement.

Pigeons aux tortues. Passez-les à la casserole, avec du lard fondu, des crêtes, ris de veau, petits champignons, truffes en tranches, bouquet, sel & poivre. Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec bouquet, un peu de citron, quelques oignons, sel & poivre, & bardes de lard; mettez-y deux tortues dont vous couperez la tête & les pattes, & le bout de la queue: quand elles sont blanchies, tirez-les de leurs écailles; coupez-les comme pour une fricassée de poulets; ôtez-en l'amer. Passez ces morceaux dans le ragoût de pigeons; mouillez de jus de veau, & faites mitonner. Dressez les pigeons; garnissez de cuisses de tortue, le ragoût par dessus.

On les sert encore apprêtés de même avec un coulis d'écrevisses.

Pigeons aux truffes. Farcissez-les à l'ordinaire. Faites un ragoût de truffes. Vos pigeons étant rôtis, ôtez les bardes; dressez les, & le ragoût de truffes par-dessus.

Les pigeons aux champignons & mousserons se font de même.

Pigeons en beignets. Faites blanchir, & cuire à une bonne braise avec persil, champignons, ciboules, ail, fines herbes; laissez-les refroidir dans leur cuisson; égouttez-les. Faites une pâte avec farine, vin blanc, huile & sel; trempez-les dedans; faites frire de belle couleur, & servez garnis de persil frit.

Pigeons en compôte. Passez-les à la casserole au lard fondu, & leur faites prendre couleur. Faites-les cuire avec bon bouillon & un verre de vin blanc, champignons, fines herbes & assaisonnement ordinaire; laissez mitonner; liez d'un coulis de veau, & servez garnis d'andouillettes.

Pigeons. (*Autre compôte de*) Piquez-les de gros lard & jambon. Faites cuire dans une braise legere; faites un ragoût de crêtes & foies gras; liez d'un coulis de jambon. Faites-y mitonner vos pigeons égouttés de leur braise.

Pigeons. (*Autre compôte de*) Lardez de gros lard; & les passez au lard fondu. Faites cuire avec bon bouillon, verre de vin blanc, sel, poivre & muscade, girofle, champignons, truffes & citron verd. Liez la sauce d'un coulis blanc, ou roux; & servez pour entrée comme les autres.

Pigeons en concombre. Videz des concombres moyens; parez-les; faites blanchir & mettez à l'eau fraîche. Echaudez des pigeons naissans; faites blanchir; coupez les ailes & laissez les têtes que vous ferez passer hors des concombres. Remplissez les vuides d'un salpicon, de lard, jambon & champignons. Bouchez le trou avec de la farce; faites cuire dans une braise bien nourrie & de bon goût;

Retirez avec précaution, pour ne pas casser les concombres ; servez dessus une bonne sauce au coulis clair.

Pigeons en fricassée au blanc. Coupez-les en quatre, & les passez au lard fondu avec bouquet, oignon piqué de cloux, poivre & sel, persil & champignons, truffes, crêtes & ris de veau. Mouillez de bouillon sans jus ; laissez mitonner ; liez d'un coulis blanc, ou avec trois jaunes d'œufs, de la crème, & persil haché ; servez pour entrée.

Pigeons en fricassée au roux. Passez avec les mêmes ingrédiens que dessus. Mettez une pincée de farine ; mouillez de jus & faites mitonner. Liez d'un coulis de veau & jambon ; servez pour entrée.

Pigeons en fricassée au sang. Saignez-les, & gardez le sang ; mettez-y un peu de jus de citron pour l'empêcher de se figer. Fricassez comme dessus ; liez d'un coulis de veau & jambon ; passez le sang au tamis : délayez-y un jaune d'œuf ; mettez-y du persil haché. Avant de servir, mettez le sang, & faites chauffer sans bouillir ; servez chaudement pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons en hâtelettes. Farcissez-les d'une farce de leurs foies avec les assaisonnemens & ingrédiens qu'il a été dit ci-dessus. Faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec sel, poivre & fines épices, l'estomac en-dessous ; assaisonnez comme dessus ; couvrez de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, ensuite d'une assiette, & par-dessus d'une serviette en bourrelets, pour empêcher toute évaporation. Faites cuire, pendant deux heures, sur un feu très-doux. Etant cuits, panez-les, & les embrochez dans des hâtelettes ; trempez-les dans la graisse, & les repandez. Faites-les griller de belle couleur. Achevez la sauce ; dégraissez-la, & détachez ce qui l'est avec du jus ; passez au tamis ; servez la sauce un peu claire sous les pigeons.

Pigeons en navets. Prenez de gros navets ; pelez-les & les creusez, & les mettez à l'eau fraîche ;

égouttez & y mettez des pigeons , la tête passant. Remplissez les vuides d'un salpicon , ou lard rapé , fines herbes , champignons , truffes. Faites cuire dans une bonne braise , avec vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraissez le jus de la braise. Faites réduire la sauce ; liez d'un coulis , & servez sur les navets avec jus de citron.

Pigeons en pain. Dressez ; farcissez-les de ris de veau blanchis & coupés en dés , petits champignons , & jambon de même , persil , ciboules & pointe d'ail , lard rapé , sel , & gros poivre bien mêlé. Troussiez vos pigeons en pain : faites cuire à une bonne braise , & servez-les avec une essence ; dans chacun vous pourrez mettre des pistaches.

Pigeons en redingote. Farcissez , & mettez à la broche ; coupez deux moyennes aiguilles , ou une grosse en tronçons bien égaux ; ouvrez-les d'un côté , pour en ôter l'arrête ; piquez-les de menu lard en dedans. Glacez un tronçon comme des fricandeaux ; dressez vos pigeons , & sur chacun mettez un tronçon d'anguilles ; glacez sur le tout ; jetez la sauce ou coulis où ont cuit ces tronçons , avec un jus de citron.

Pigeons en surprise. Faites cuire à la braise ; prenez autant de laitues pommées que vous avez de pigeons ; faites blanchir & égoutter. Otez-en les cœurs ; mettez à la place un pigeon entouré de godiveau & de coulis froid. Ficellez les laitues & les mettez cuire dans la braise où ont cuit les pigeons. Etant cuites & égouttées , faites-les mitonner dans une essence de jambon ; servez avec un jus d'orange ou de citron.

Pigeons en surtout. Farcissez-les , & les faites refaire dans la graisse. Coupez une noix de veau en tranches minces. Piquez les tranches ; bardez en vos pigeons ; enveloppez de papier , & les faites rôtir. Etant cuits , ôtez le papier , pour leur faire prendre couleur ; servez avec une essence.

Pigeons en taupes. Troussiez & lardez de truffes ,

le plus près qu'il le pourra ; faites cuire à la braïse. Dressez & servez avec une sauce au vin de Champagne, & tranches de citron pour entrée.

Pigeons en tymbales. Faites cuire dans un blanc : passez des champignons & ris de veau coupés en dés , & faites le ragoût comme la compôte de pigeons , & laissez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile , de sain-doux & quatre jaunes d'œufs. Faites autant d'abaisles que vous avez de pigeons. Mettez ces abaisles dans des tymbales , du ragoût dessus , un pigeon & du ragoût sur le pigeon. Couvrez de même pâte ; soudez les deux abaisles ; faites cuire au four , & servez avec une essence claire.

Pigeons & pigeonneaux à la broche. Faites-les refaire sur la braïse ; piquez de menu lard , & les faites cuire enveloppés de papier. Etant cuits , ôtez le papier ; faites-leur prendre couleur , & servez. On les sert aussi rôtis , & bardés au jus de veau.

Pigeons farcis à la broche. Farcissez d'une farce fine sur l'estomac , comme on a dit ci-dessus ; entourez-les de tranches de veau & de bardes de lard bien minces , & d'une feuille de papier. Etant cuits , servez-les avec un coulis clair de veau & jambon.

Pigeons frais levés aux petits œufs. Farcissez de petits pigeons , & les faites rôtir. Etant cuits , faites fondre du beurre ; délayez-y des jaunes d'œufs ; trempez-y vos pigeons & les panez ; donnez-leur couleur , & servez-les avec la sauce suivante. Faites suer deux tranches de veau que vous mouillerez de bouillon ; ajoûtez un oignon , bouquet , quelques champignons ; faites bouillir la sauce ; faites passer au tamis ; mettez dedans six jaunes d'œufs durs , beurre manié de farine ; faites lier ; mettez-y des petits œufs blanchis , & servez avec un jus de citron.

Pigeons glacés aux choux-fleurs. Piquez & faites blanchir. Faites suer du veau & jambon , & les

mouillez de bouillon. Quand le jus est rendu ; mettez-le dans une casserole avec les pigeons , avec un bouquet. Les pigeons cuits , glacez-les comme un fricandeau. Dressez-les , & les garnissez de choux-fleurs cuits dans un blanc. Mettez dans la casserole des pigeons , un peu de coulis , pour détacher ce qui reste. Liez la sauce avec de bon beurre ; assaisonnez de bon goût , & servez sur les choux-fleurs.

Pigeons glacés aux concombres farcis. Faites glacer comme dessus ; parez cinq à six petits concombres légèrement du côté de la queue , & mettez-les à l'eau fraîche. Vuidez-les le mieux qu'il se pourra par le gros bout ; faites blanchir & égoutter ensuite ; farcissez d'une farce fine trempée dans l'œuf battu , & ensuite dans la farine ; faites cuire dans une braise à petit feu. Mettez-les ensuite dans du jus , pour les dégraisser. Servez-les autour des pigeons , & la sauce , où on cuit les pigeons , par-dessus.

Pigeons glacés aux laitues farcies. Faites glacer comme dessus ; farcissez de laitues , comme on a dit à l'article *Laitues*. Faites-les cuire à la braise : étant ficellées , servez comme il a été dit ci-dessus des concombres.

Pigeons glacés aux montans. Glacez comme dessus ; faites cuire des montans de cardes dans un blanc de farine ; apprêtez-les comme les choux-fleurs ; ci-dessus , & servez de même.

Pigeons marinés. Faites mariner avec verjus , jus de citron , sel & poivre , cloux , ciboules & laurier , pendant trois heures ; faites une pâte claire ; trempez-y vos pigeons ; faites frire au sain-doux ; servez garnis de persil frit , pour entremets , ou garnitures d'entrées.

Pigeons ou pigeonneaux. (Pâté de) Faites une abaisse de pâte fine ; mettez dessus vos pigeonneaux ; garnissez de ris de veau , champignons , crêtes , moëlle de bœuf , lard pilé ; assaisonnez ; couvrez ; finissez à l'ordinaire , & faites cuire une heure &

demie , & servez-le avec jus de veau & de citron chaudement pour entrée.

Pigeons piqués de persil à la broche. Farcissez-les d'une farce fine. Faites-les refaire dans la graisse ; piquez par-tout sur l'estomac de grand persil ; de sorte qu'ils en soient couverts. Mettez à la broche ; arrosez le persil de sain-doux , & les servez avec une essence.

Pigeons soufflés. Desossiez-les ; farcissez-les d'un salpicon ; couvrez de lard & papier ; faites cuire à petit feu à la broche ; servez-les avec une bonne essence.

Pigeons. (Bisque de) Echaudés & blanchis , trouffez-les proprement ; faites-les cuire dans de bon bouillon , avec bardes de lard , oignons piqués de cloux & tranches de citron. Faites un bon ragoût de ris de veau pour mettre sur votre potage. (Voyez *Ris de veau.*) On peut encore , pour enrichir ce potage , le garnir de crêtes cuites à la braise. Les pigeons , ragoût & crêtes étant prêts , mitonnez des croûtes de pain chapelé , avec le meilleur bouillon ; & quand votre potage est mitonné & commence à s'attacher , dressez les pigeons dessus un beau cul d'artichaut au milieu ; le ragoût entre , les crêtes sur les pigeons , arrosez le tout d'un jus de veau de belle couleur ; & servez chaudement.

Pigeonneaux. (Autre bisque de) Arrangez-les ; comme nous avons dit des pigeons ; bardez-les de petit lard , & les faites cuire avec de bon bouillon , girofle , poivre & sel , oignons blancs & bouquets : étant cuits , faites-les mitonner dans du jus de bœuf & de mouton , avec du citron. Faites mitonner des croûtes avec le meilleur bouillon ; dressez vos pigeonaux sur le potage & servez chaudement.

Pigeons (Autre bisque de) au blanc : le tout comme dessus. Au lieu de jus de veau , mettez par-dessus un coulis blanc & clair. (Voyez *Coulis.*)

Pigeons. (Autre façon de) au soleil. Prenez des pigeons à la cuiller. Echaudez-les ; fendez-les sur

le dos ; faites blanchir & les mettez dans l'eau fraîche. Essuyez-les bien & les faites cuire dans une braise blanche. Faites une pâte à beignet claire ; trempez-y vos pigeons ; faites-les frire , & servez garnis de persil frit.

Pigeons (Coquilles de) au Parmesan. Passez au beurre , avec bouquet , ris de veau blanchis , truffes & champignons , jambon , le tout en dés ; mouillez de bon bouillon , d'un peu de réduction , demi-verre de vin de Champagne , cuillerée de coulis , peu de sel ; faites mitonner , & dégraissez : la sauce étant réduite , laissez refroidir. Prenez des coquilles de mer ; faites-y un bord de pâte ; dorez , & faites cuire cette pâte au four. Mettez ensuite dans ces coquilles , du Parmesan rapé ; sur ce fromage un pigeon ; & autour , du salpicon , couvrez de Parmesan rapé. Faites glacer au four , de belle couleur ; & servez sur un plat.

Pigeons. (Coulis de) Faites rôtir deux ou trois gros pigeons , & les pilez. Hachez trois anchois , une pincée de capres , quelques truffes & morilles , deux ou trois rocamboles , ciboules & persil. Mêlez le tout avec la chair des pigeons. Mettez dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez à l'étamine , & tenez chaudement pour le besoin.

Pigeons. (Godiveau farci de) Voyez au mot *Godiveau*.

Pigeons (Potage de) à la Julienne. Faites cuire des herbes , comme oseille , cerfeuil , laitues , avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez-y un jarret de veau , pendant deux heures ; faites cuire des pigeons dans la marmite au potage ; mitonnez des croûtes avec ce bouillon ; garnissez d'un cordon de racines , les pigeons au milieu , le bouillon d'herbes par-dessus.

Pigeons (Potage de) à la reine. (Voyez Potage de perdrix à la reine.) Il se fait de même.

Pigeons (Potage de) au coulis clair , garni d'ar-

artichauts. Faites blanchir ; bardez , & les mettez cuire dans une marmite. Parez , & faites blanchir huit ou dix artichauts ; faites-en cuire à un blanc de farine , avec sel & un peu de beurre. Mitonnez votre potage avec de bon bouillon ; servez les pigeons sur le potage ; jetez le coulis par-dessus ; garnissez avec les culs d'artichauts coupés par moitié.

Pigeons (Potage de) au roux. On les fait cuire avec de bon bouillon ; on fait un ragoût de truffes & champignons ; on sert les pigeons sur le potage , le ragoût autour , & un coulis sur le tout.

Pigeon (Potage d'un gros) aux navets. Faites blanchir , & bardez un gros pigeon , & le mettez dans la marmite. Finissez votre potage comme celui de canard aux navets. (Voyez *Canard.*)

Pigeons (Potage de) aux oignons. Lavez-les en plusieurs eaux tièdes ; faites-les blanchir ; mettez dans l'eau froide ; essuyez ; bardez , & ficellez ; faites cuire dans un pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes ; garnissez les bords du potage d'oignons , dont on aura ôté la première peau ; ôtez la barde des pigeons ; dressez sur le potage , & sur le tout un bon jus de veau.

Les potages de poulets aux oignons diffèrent seulement en ce qu'au lieu de jus , on met un coulis blanc. Ceux de chapons , poulardes , dindonneaux , canetons se font de même que celui de pigeons. On peut aussi les servir avec une purée verte , en les garnissant toujours d'un cordon d'oignons.

Pigeons (Potage de) farcis. Farcissez de blancs de chapon haché , avec moëlle de bœuf , jaunes d'œufs , sel , muscade & poivre blanc ; faites cuire dans de bon bouillon avec un bouquet ; mitonnez des croûtes ; mettez un pain farci au milieu , & autour du pain vos pigeons ; sur le tout un coulis. On fait de même les potages de perdreaux , faisandeaux & cailles.

Pigeons (Terrine de) aux écrevisses. Faites-les cuire comme en compôte. Faites un ragoût de queues d'écrevisses, à l'ordinaire. Liez-le d'un fort coulis d'écrevisses; dressez les pigeons dans la terrine, & le ragoût par-dessus.

La terrine de poulets aux écrevisses, se fait de la même manière que celle-ci.

Pigeons. (Terrine de) Farcissez sur l'estomac entre cuir & chair, comme ceux à la cendre; faites cuire à la braise avec les ingrédients ordinaires, & racines. Faites blanchir un chou pommé; coupez en deux. Mettez-le à l'eau froide, & l'égouttez. Ficellez-le; mettez ces pigeons dans une marmite avec le chou, jambon & petit lard; faites cuire entre deux feux: étant cuit, dressez dans la terrine avec le petit lard, & les choux coupés en filets. Servez avec une essence, & sur le tout un coulis de perdrix.

Pigeons & pigeonneaux. (Tourte de) Faites une abaïsse de pâte fine; foncez-en une tourtière; arrangez-y vos pigeons; apprêtez comme les perdrix en tourte; couvrez de tranches de veau; bardez de lard, beurre frais; recouvrez d'une abaïsse de feuilletage ou de même pâte; finissez à l'ordinaire; dorez; mettez au four: étant cuits, dégraissez; ôtez le veau, lard, bouquet, oignons; jetez-y un coulis clair de veau, & jambon, & servez chaud.

Pigeons (Autre tourte de) au blanc. Dans la même tourte, au lieu du coulis précédent, mettez-y un coulis blanc.

Il est encore plusieurs manières d'accommoder les pigeons; mais on en a dit assez pour que ceux qui auront pratiqué quelques-uns des procédés ci-dessus, viennent facilement à bout des autres, & de trouver soient même à portée d'autres manières de les apprêter.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pigeon est un aliment assez savoureux &

nourrissant ; la plus grande partie de sa chair est ferme ; & elle devient plutôt molle & fibreuse que tendre par la cuisson. Celle du pigeonneau a moins de goût , mais est plus tendre , & d'assez facile digestion. Les personnes délicates ; celles dont l'estomac est foible , feront prudemment de s'abstenir de l'un & de l'autre , mais sur-tout du pigeon.

PIMPRENELLE : herbe dont on fait beaucoup d'usage dans les salades. Il faut la choisir petite & tendre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pimprenelle est un assaisonnement stomachique , un peu échauffant & sain ; il favorise la digestion , & relève le goût des substances trop insipides.

PISTACHE : fruit d'un arbre très-commun dans l'Orient. Il faut choisir les pistaches pesantes , pleines , nouvelles , d'une odeur & d'un goût agréable.

Pistaches à la fleur d'orange. Faites dissoudre deux gros de gomme bien nette , dans deux cuillérées d'eau de fleurs d'orange , & à-peu-près autant d'eau ; passez à travers un linge , & la mettez dans un quarteron de pistaches pilées ; broyez bien le tout au mortier , avec du sucre fin , jusqu'à ce que cela devienne une pâte maniable ; formez-en des especes d'amandes , en les roulant dans les mains ; dressez sur du papier , & faites secher au four à feu doux.

Pistaches. (Biscuits de) Pilez fin un quarteron de belles pistaches , avec autant de sucre , & deux jaunes d'œufs ; ajoutez-y six blancs d'œufs fouettés , une once de fleur de farine. Votre pâte étant faite , mettez-la dans des moules à biscuits , & poudrez de sucre fin ; faites cuire au four à une chaleur douce.

Pistaches. (Conserve de) Pilez des , pistaches en les arrosant de jus de citron ; délayez-les ensuite dans du sucre cuit à la grande plume , lorsqu'il

commencera à blanchir. Il faut livre de sucre par quarteron de pistaches.

Pistaches. (Crème de) Echaudez vos pistaches ; & les pilez avec de l'écorce de citron confit, & de citron verd ; délayez deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & du sucre à proportion ; versez sur ce mélange, & peu-à-peu, une bonne chopine de lait frais ; passez le tout, deux ou trois fois à l'étamine, & faites cuire au bain-marie, comme les autres crèmes ; servez-la froide ; ou si vous la voulez servir chaude, faites-y une glace blanche que vous ferez sécher au four.

Pistaches (Crème de) grillées. Faites-la comme la précédente ; mais faites-la cuire sur le feu ; & lorsqu'elle commencera à s'attacher, remuez-la jusqu'à ce qu'elle ait pris une certaine consistance. Dressez-la ensuite sur un plat ; unissez-la bien. Faites-la rissoler à petit feu, & la laissez s'attacher au fond du plat. Rapez du sucre par-dessus, & la glacez avec la pelle rouge, pour qu'elle ait belle couleur ; & servez-la chaudement.

Pistaches. (Diablotins de) Faites des diablotins de chocolat, comme il a été dit à leur article ; mettez une pistache dans chacun, & les finissez de même, en les roulant en olives.

Pistaches. (Dragées de) Echaudez des pistaches, & les faites sécher ensuite à l'étuve ; mettez-les dans du sucre gommé ; mêlez-les ensuite avec du sucre cuit à lissé ; & les mettez dans la poêle sur un feu moyen, en les remuant toujours, pour qu'elles prennent le sucre bien égal : lorsqu'elles commenceront à sécher, trempez-les de nouveau dans le sucre gommé, & les remettez au sucre cuit à lissé, par deux ou trois fois ; après quoi vous leur donnerez cinq à six couches de nouveau sucre à lissé sans gomme ; & lorsqu'elles seront bien lissées, vous les mettrez sécher à l'étuve.

Pistaches. (Eau de) Pilez des pistaches avec un quart des quatre semences froides bien mondées ;

délayez le tout avec du sucre & de l'eau ; & passez à travers un linge , avec expression , pour boire.

Pistaches en olives. Mondez des pistaches , & les pilez ; mêlez-les avec moitié pesant de sucre en poudre ; faites dessécher à la poêle , jusqu'à ce que cette pâte ne s'attache plus aux doigts. Mettez cette pâte sur le tour , avec du sucre en poudre ; coupez-la en petits morceaux que vous tournerez en olives ; mettez-les au bout d'une petite brochette , & les trempez dans du sucre cuit au caramel. Mettez ces brochettes dans les mailles d'un clayon , pour faire sécher vos olives en l'air ; & dressez sur une porcelaine.

Pistaches en fartout. Cassez-les , & les jetez dans le sucre cuit à la plume ; laissez-les un moment sur le feu ; retirez-les ensuite , & les remuez jusqu'à ce qu'elles soient bien couvertes de ce sucre. Battez ensuite un blanc d'œuf avec de l'eau de fleurs d'orange ; trempez-y vos pistaches , & les roulez dans du sucre en poudre ; dressez sur du papier , & les mettez sécher au four de campagne , feu dessus & dessous , pour leur donner couleur , & les tenez après en lieu sec & chaud.

Pistaches filées. Coupez-les en filets ; arrangez-les sur des feuilles frotées d'huile fine ; filez dessus du sucre au caramel ; laissez refroidir ; retournez-les , & en faites autant de l'autre côté.

Pistaches. (Fromage de) Faites bouillir de la crème avec de l'eau de fleurs d'orange & du sucre ; délayez-y des pistaches pilés extrêmement menu , & passées au tamis ; mettez-le dans le moule à fromage , pour le faire prendre à la salbotiere. Il faut demi-livre de pistaches & autant de sucre pour une pinte de crème.

Pistaches. (Gâteau de) Pilez une demi-livre de pistaches mondes ; délayez-y une livre de sucre en poudre , avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & d'eau , dans quoi vous aurez fait dissoudre de la

gomme environ deux gros ; maniez cette pâte , & faites-en un ou plusieurs gâteaux , que vous ferez cuire au four à feu doux , après les avoir dressés sur des feuilles de papier.

Pistaches. (Lait de) Prenez autant d'amandes que de pistaches ; pilez-les ensemble , & les passez avec du lait , ou de la crème , à l'étamine ; mettez-y un peu de fleurs d'orange & du sucre , selon la quantité du lait que vous aurez exprimé.

Pistaches. (Massépains de) Echaudez une livre de pistaches mondées , & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les ressuyer & les pilez ; faites cuire agraat de sucre à la plume , & y mettez les pistaches. Desséchez cette pâte à petit feu ; laissez refroidir ensuite sur le tour , & en faites une abaisse. Coupez-la ensuite avec des moules à massépains ; faites cuire au four , d'un côté , à petit feu ; laissez refroidir ensuite. Glacez-les de l'autre avec une glace faite de blanc d'œuf , eau de fleurs d'orange & sucre fin , & remettez cuire à petit feu.

Pistaches (Massépains de) à la comète. Prenez de la pâte telle que nous venons de dire ; & de l'abaisse que vous aurez faite mince , formez vos massépains , avec un moule qui les taille en étoile à queue , & les glacez comme dessus.

Pistaches (Massépains de) en joyaux. Prenez de la pâte ci-dessus ; formez-la en petits anneaux ; trempez dans le blanc d'œuf ; roulez-les dans du sucre en poudre , & faites cuire comme les précédens.

Pistaches. (Meringue aux) Fouettez des blancs d'œufs en neige ; mettez-y du citron rapé avec beaucoup de sucre fin ; mondez des pistaches ; & dans chaque meringue que vous dresserez mettez-y une pistache : poudrez de sucre fin , & faites cuire au four , à un feu très-doux.

Pistaches. (Orgeat de) Voyez ci-dessus (*Eau de Pistaches.*) C'est le même procédé , si ce n'est qu'on

qu'on peut ajouter à ceci le jus d'un citron, en repassant la liqueur à travers un linge, avant de la mettre rafraîchir.

Pistaches. (Tartelettes de) Mondez un quarteron de pistaches; mettez-les à mesure à l'eau fraîche; faites-les refluer; pilez-les ensuite, & les pétrifiez avec gros comme un œuf de beurre, un peu d'écorce de citron verd confite, deux jaunes d'œufs frais. Délayez dans une casserole une demi-cuillerée de farine de riz, avec un demi-septier de crème fraîche, deux jaunes d'œuf, peu de sel, & du sucre; faites cuire cette crème; délayez y les pistaches; laissez refroidir. Faites une abaisse de pâte feuilletée; foncez-en des moules à petits pâtés, & mettez sur chaque abaisse une cuillerée de votre crème de pistaches. Faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière; glacez, & servez chaudement.

Pistaches. (Tourte de) Faites une abaisse comme ci-dessus; foncez-en une tourtière, & y mettez la même crème dont nous venons de donner le procédé. Garnissez le dessus de bandes de feuilletage, formant des quarrés ou des lozanges; ourlez votre tourte; mettez au four ou sous un couvercle de tourtière: étant cuire, glacez & servez chaudement.

OBSERVATION MEDICINALE.

La pistache est une amande qui contient une substance rafraîchissante, adoucissante, nourrissante & saine. Mais elle ne convient qu'aux très-bons estomacs, aux personnes qui ont des sucs digestifs fort actifs, ou qui prennent de l'exercice; encore faut-il qu'ils l'aient bien broyée avant de l'avaler: les personnes délicates peuvent manger des alimens où il n'est entré que le lait des pistaches, ou même la pistache réduite en pâte très-broyée.

PISSENLIT ou **DENT DE LION**: espece de chicorée sauvage à fleurs jaunes, dont on fait des salades au printemps, lorsqu'il commence à sortir de
D. Cuisine. Part. II.

terre , & que les feuilles qu'il pousse , sont encore blanches & tendres.

PLIE : poisson de mer & d'eau douce ; on en distingue de deux sortes , la *grande* & la *petite*. Cette dernière est connue sous le nom de *quarrelet*. Elle est parsemée de taches roussâtres ; l'une & l'autre espèce a la chair mollasse. On en prend beaucoup en eau douce ; celles qui sont pêchées en mer , valent infiniment mieux.

Ce poisson est plus sain , rôti , & avec une sauce blanche , que frit , parce qu'il boit beaucoup de friture : comme il est visqueux , on en corrige la mauvaise qualité , en le faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes.

Les plies de la Loire sont plus estimées que celles que l'on prend dans les autres rivières.

Voyez , pour les différens apprêts , les articles *Limandes* , *Soles* , *Quarrelets*.

PLISSON. Il faut prendre deux pintes de bon lait , & une chopine de crème douce , que vous mettrez dans une poêle assez grande , sur le feu ; quand il viendra à bouillir , vous l'ôterez & vous le laisserez reposer à demi-froid , pour lever avec l'écumoire les peaux qui se forment dessus , & que vous mettrez à mesure dans un plat ; ensuite vous remettrez la poêle sur le feu , & vous la ferez bouillir de nouveau , pour en tirer pareillement le plisson , comme ci-devant , continuant toujours ainsi , jusqu'à ce que votre lait ne produise plus de crème : cela fait , & votre plisson étant proprement dressé & égoutté , poudre-le de sucre en poudre par-dessus ; passez-y la pelle rouge , pour lui donner de la couleur , & servez-le.

Plisson de Poitou. Vous aurez deux pintes de lait , & une chopine de crème , que vous mettrez dans une terrine de terre ferme : il faut la passer sur un petit feu sur lequel vous la laisserez , jusqu'à ce que votre lait soit prêt à bouillir ; vous l'ôtez dou-

cement, & le laissez devenir tiède; puis vous le reportez sur le feu, pour le faire de nouveau chauffer jusqu'à deux ou trois fois: alors vous le laissez reposer pendant deux ou trois heures; après quoi, vous le passez pareillement au même degré; ensuite l'ayant laissé refroidir, & le plisson étant formé environ de l'épaisseur de deux doigts, vous le levez avec une assiette que vous glissez adroitement par-dessous: étant égoutté, il faut le poudrer de sucre en poudre, lui donner de la couleur avec une pelle rouge, & le servir.

PLONGEON: oiseau de mer & de rivière, de la figure du canard, mais d'un plumage différent, & beaucoup plus petit. On l'apprête & on le sert comme le canard. (*Voyez Canard.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du plongeon, tendre & bien cuite, a du goût, & se digere assez bien. Mais elle est huileuse, & fournit un chyle grossier; ce qui la rend nuisible aux personnes délicates, sédentaires, & aux estomacs faibles. Quand elle est dure, elle se digere difficilement, & ne convient à personne: cet aliment est plus sain, apprêté de façon qu'il ait perdu une partie de sa graisse huileuse.

PLUVIER: oiseau de la grosseur d'un pigeon; qui habite d'ordinaire près des rivières, des étangs, & dans les lieux humides. On en connoît de deux espèces, le *gris cendré* & le *jaune*, qu'on appelle *pluvier doré*. Ces deux espèces sont un assez bon aliment. Cet oiseau étant presque toujours dans un grand mouvement, les principes qui le composent, s'exaltent & se volatilisent. Ainsi sa chair est de facile digestion, mais produit un aliment peu solide pour les personnes qui font un grand exercice.

Pluvier à la braise. Faites cuire comme les pigeons, & autres volailles à la braise. Mettez du coulis dans leur cuisson. Dégraissez la sauce; passez-la au tamis, & la servez sous les pluviers.

Pluviers à la poêle au gratin. Vuidez-les; faites-les

cuire à la braise ; faites une sauce de leur vuidange ; comme ci-dessus. Mettez cette sauce au fond d'un plat ; faites-la attacher sur un petit feu ; égouttez-en la graisse ; mettez les pluviers. Faites faire quelques bouillons à cette sauce ; passez-la au tamis ; mettez-y un jus de bigarade , & servez sur les pluviers.

Pluviers à la broche. Piquez-les sans les vider. Faites-les cuire à la broche avec des rôties dessous. Servez-les sur les rôties. On les farcit aussi avec ce qu'ils ont dans le corps , sauf le gésier , en hachant le tout avec lard rapé , persil , ciboules , beurre & sel : on les coud , on les fait rôtir , & on les sert avec tel ragoût qu'on veut , ou avec les sauces à la carpe , à l'Espagnole , à la Sultane & autres. (Voyez *Sauce.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pluvier , jeune , tendre , & cuit à propos , est un mets fin , savoureux , facile à digérer , & sain : il n'y a presque personne à qui il ne convienne : on peut le permettre aux personnes les plus délicates , & même aux convalescens , dès qu'ils peuvent manger de la viande , à moins que les substances un peu grasses ne les incommode.

POIREAU : plante potagere d'un grand usage dans la cuisine , on n'est d'accord que sur le goût qu'il donne aux alimens dans la préparation desquels on l'emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le poireau est un assaisonnement sain , qui a les qualités de l'ail , mais à un léger degré , sans en avoir le désagréable ; il échauffe un peu ; favorise l'écoulement des urines ; corrige ; dépure les humeurs ; prévient leur putridité ou y remédie.

Poirée. (Voyez *Bette.*)

POIRE : fruit rond & charnu d'une figure pyramidale , extrêmement varié dans ses especes , soit pour les saisons , la grosseur , la couleur , l'odeur & le goût. On les distingue en trois saisons ; poires

d'été, poires d'automne, poires d'hyver. On pourroit assigner à chaque mois les poires qui leur sont propres ; mais plusieurs sont quelquefois assez tardives pour n'être bonnes que hors du tems où l'on a coutume d'en faire usage ; & les poires, sur-tout celles d'hyver, & quelques-unes d'automne, durent beaucoup au-delà de la vraie saison de leur maturité.

Poires à la bourgeoise. (*Compôte de*) Prenez des poires moyennes, de quelque saison que ce soit ; coupez un peu la queue ; ôtez-en la tête ; lavez-les bien, & les faites cuire à l'eau avec du sucre & de la cannelle. Servez à court syrop.

Poires à la Cardinale. (*Compôte de*) Prenez des poires à cuire ; pelez-les, & les coupez en quartiers. Faites-les cuire à petit feu dans un pot couvert, avec du vin rouge, un peu d'eau, sucre, girofle, cannelle, à court syrop.

Poires à la cloche. (*Compôte de*) Pelez des poires d'hyver ; coupez-les en deux ; dressez-les sur un plat avec un peu d'eau, du sucre, girofle & cannelle. Mettez ce plat sur un feu modéré, & , par-dessus, un couvercle de tourtière, & feu dessus. Dressez votre compôte : si le syrop se trouvoit un peu long, faites-le réduire doucement, & le versez sur vos poires pour servir.

Poires à la Provençale. (*Compôte de*) Faites-les griller sur un feu très-ardent, en les retournant jusqu'à ce que la première peau se leve facilement : faites-les cuire, couvertes, avec de l'eau, du sucre & quelques zestes de citron, que l'on ôte, lorsqu'il est question de les servir.

Poires au caramel. Prenez des poires cuites en compôte ; faites-les rebouillir dans leur syrop, jusqu'à ce que le dessus soit d'un caramel grillé. C'est ainsi qu'on rafraîchit & qu'on renouvelle les compôtes un peu vieilles, en les décuifant.

Poires blanquettes. Ce fruit étant l'un des plus

hâifs de l'espece des poires , & d'un goût assez agréable , on le pique par la tête , & on le met blanchir à l'eau chaude sans bouillir. Lorsqu'elles sont mollettes , on les pele , & on les met à mesure à l'eau fraîche. Etant égouttées , on les met au sucre clarifié. On les finit , comme nous dirons ci-après à l'article *Rouffelet*. Cela fait , on les tire ; on les fait égoutter de leur syrop ; on les poudre de sucre fin , & on les met sécher à l'éruve ; & étant séches d'un côté , on les retourne pour les saupoudrer , & les faire sécher de l'autre.

Poires. (Clarequets de) Faites bouillir des poires avec un peu d'eau , & des zestes de citron ; passez-les au tamis , & mettez le jus dans du sucre cuit au cassé. Faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit réduit en gelée ; il faut autant de sucre que de jus. Dressez dans des gobelets , pour servir.

Poires confites au liquide. Prenez des poires mûres ; faites-les blanchir ; pelez-les , & les coupez par quartiers : ôtez-en les cœurs ; mettez-les dans le sucre cuit à la grande plume faire quelques bouillons. Laissez-les douze heures dans le sucre ; tirez-les , & les égouttez. Faites rebouillir le sucre ; remettez-y votre fruit , pour le faire rebouillir , & le finir ; autant de sucre que de fruit.

Poires confites au sec. Prenez des poires confites au liquide ; mettez à l'étuve pour liquifier le syrop , en l'échauffant un peu. Tirez-en les poires , & les égouttez. Faites-les sécher à l'étuve , sur des feuilles d'office , ou des ardoises. Retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien séches , & les serrez après dans des boîtes. Si votre syrop de poires au liquide étoit trop épais , ou candi par vétusté , mettez le pot au bain-marie : la chaleur le liquéfiera.

Poires d'automne. (Compôte de) Prenez des beurrés , ou du doynné ; faites-les blanchir à l'eau bouillante , & les passez à l'eau fraîche où vous mettez un jus de citron , ou , au défaut de citron , un

verre de verjus. Pelez-les proprement , & les faites cuire au sucre clarifié , comme nous avons dit pour les compôtes.

Poires de bon-chrétien. (*Compôte de*) Prenez de belles poires de bon-chrétien ; coupez-les en deux ; mettez-les dans une poêle cuire à grand feu. Quand elles seront molletes , passez-les à l'eau fraîche ; pelez-les , & les remettez dans de nouvelle eau fraîche. Si vous en avez quatre livres , faites cuire à la plume trois livres de sucre , & faites-y prendre quelques bouillons à votre fruit , avec quelques tranches de citron. Le fruit étant cuit , dressez-le dans un compôtier.

Poires de doyenné séchées. Coupez de la queue ; pelez-les proprement , & les mettez à mesure à l'eau fraîche. Si elles sont bien mûres , on peut se dispenser de les faire blanchir. Si elles sont fermes , on leur fera prendre quelques bouillons à l'eau bouillante , ensuite on les fera égoutter ; après quoi , sur deux pintes d'eau , si cela suffit pour la quantité du fruit , on mettra fondre une livre de sucre , & on y jettera les poires ; puis on les fera égoutter de nouveau : on les poudrera de sucre fin , & on les fera sécher d'un côté ; on les retournera , & on les poudrera , de l'autre , pour les achever ; enfin on les renfermera dans des boîtes garnies de papier blanc , qu'on tiendra en lieu sec.

Poires de Martin-sec. (*Compôte de*) Coupez de la queue & le dessus de la tête , & les lavez. Faites cuire couvertes avec un peu d'eau , de sucre & de cannelle. Quand elles seront molletes , retirez-les , & les dressez dans le compôtier.

Poires de muscat confites au liquide. Ces poires se confisent comme le roussellet ; (*Voyez l'article qui suit* ,) à la différence près , qu'au lieu de les confire entières , on les coupe par quartiers. La blanquette , la muscate , la poire d'orange , le certeau , la bergamote musquée se confisent de même. La blanquette , la muscate se confisent entières : les autres

étant plus grosses, se confisent coupées par moitié ; ou en quartiers ; mais il faut les mettre à mesure à l'eau fraîche, pour qu'elles ne moisissent pas, & ne se mettent point en marmelade.

Poires de rousselet confites au liquide. Prenez-les mûres ; faites-les cuire à grand feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes ; passez-les de-là à l'eau fraîche, & les pelez. Faites cuire du sucre à lissé ; mettez-y vos rousselets ; faites-les bouillir toujours en les écumant. Quand elles n'écumeront plus, tirez-les du feu, & les laissez refroidir. Laissez-les douze heures dans leur sucre ; égouttez-les, & faites recuire le syrop au grand perlé. Dressez vos rousselets dans leurs pots ; jetez dessus le sucre, & ne les couvrez que lorsqu'elles seront froides.

Poires de rousselet confites au sec. Ce fruit, ainsi que toutes les autres poires confites au liquide, soit entières, soit en quartiers, se mettent au sec, comme nous l'avons dit précédemment à l'article *Poires confites au sec.*

Poires de rousselet à l'eau-de-vie. Prenez-les presque mûres ; faites blanchir, & les pelez. Faites-les faire ensuite huit ou dix bouillons au sucre clarifié ; le lendemain, autant, & le troisième jour. Egouttez vos poires ; finissez le syrop au grand perlé ; faites-y faire quelques bouillons à vos rousselets. Mettez-les en bouteilles sans syrop ; mêlez avec ce syrop partie égale d'eau-de-vie ; faites chauffer sans bouillir, & versez le tout sur les poires : il faut pour cette confiture la moitié de sucre de ce que pèse le fruit.

Poires de rousselets glacées en fruits. Faites une marmelade de rousselets comme à l'article ci-dessous ; mettez dans des moules à rousselets, & les finissez comme nous avons dit des *Abricots, Marrons, Oranges, Cédrat, Bergamotte, Pêches.* (Voyez ces articles.) Toutes les especes de poires qu'on voudroit glacer, doivent se faire de même, & se former toutes dans des moules à poires de rousselets.

Poires de rousselets. (*Marmelade de*) Pelez des

rouffelets mûrs ; faites-les cuire bien mollets ; passez-les au tamis , avec forte expression. Faites dessécher cette marmelade sur le feu. Quand elle sera bien épaisse , délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume : faites chauffer sans bouillir ; livre de sucre pour livre de fruit à cette confiture. Toutes les autres marmelades de poires , qui sont susceptibles de cette manière de confire , se font de même.

Poires de rouffelets séchées. Prenez un cent de beaux rouffelets ; coupez un peu de la queue ; pelez-les , & les mettez à mesure à l'eau fraîche ; faites-leur faire quelques bouillons pour les blanchir , & les remettez à l'eau fraîche. Faites bouillir dans une grande poêle quatre ou cinq pintes d'eau dans laquelle vous ferez fondre deux livres & demie de sucre ; mettez y vos poires une bonne heure ; rangez-les sur des claies , la queue en haut , & leur faites passer une nuit au four à une chaleur douce. Le lendemain , remettez-les dans le syrop , & répétez cette opération , quatre jours de suite , au bout desquels vous ne retirerez vos poires du four , que lorsqu'elles seront bien sèches. Mettez les alors dans des boîtes garnies que vous placerez en lieu sec.

Poires d'été. (Compôte de) Si elles sont petites ; faites-les cuire entières ; si elles sont grosses , coupez-les par la moitié ; faites-les blanchir , & les pelez : faites-leur faire quelques bouillons dans le sucre clarifié , pour jeter leur eau , & ensuite faites-les cuire à grand feu , jusqu'à ce que le syrop ait une certaine consistance.

Poires d'hiver. (Compôte de) Les meilleures de cette espèce à mettre en compôte , sont la virgouleuse & le bon-chrétien d'hyver. On les fait blanchir , on les pele , & on les met ensuite à l'eau claire avec un peu de verjus , ou jus de citron ; & on les finit comme les précédentes.

Poires. (Gelée de) Pelez-les ; coupez en quartiers , & les faites cuire en marmelade avec de l'eau. Passez cette marmelade au tamis , avec expression ;

mettez dans du sucre cuit au cassé, Faites bien bouillir, & écumez ; & lorsque la gelée tombera en nappes de l'écumoire, dressez-la dans des pots. Il faut à cette confiture chopine de sucre clarifié, pour chopine de jus de poires.

Poires. (Gelée rouge de) On la fait comme la précédente, si ce n'est qu'au lieu d'eau pour faire la marmelade, on fait cuire le fruit dans du vin rouge, où l'on a mis un peu de cochenille.

Poires grillées au caramel. (Voyez Poires au caramel.) Ce sont de vieilles compôtes qu'on renouvelle, en les faisant recuire jusqu'à ce que le sucre vienne au caramel.

Poires. (Moyen de conserver les) Il y a divers moyens de conserver ce fruit. Un des meilleurs est de les cueillir dans leur maturité, & dans un tems convenable, d'en sceller le pédicule, ou la queue, à son extrémité, parce que, comme il tire de-là les sucs dont il se nourrit, c'est par-là que ces sucs s'évaporent. Pour les empêcher de s'évaporer, il faut sceller la queue avec de la poix, ou de la cire ; & par-là on prévient, & la perte des sucs qui l'entretiennent, & le passage de l'air qui peut l'altérer.

Poires. (Moyen de dégeler les) Quand ce fruit, qui est moins sujet à se geler que la pomme, est gelé, il ne faut point l'approcher du feu qui acheveroit de détruire sa tiffure, de le corrompre ; mais il faut le mettre à l'eau froide, & l'y laisser quelque tems : alors il se fait autour du fruit une espece de croûte de glace, qui, se fondant peu-à-peu, laisse le fruit au même, ou presque au même état qu'il étoit auparavant.

Poires. (Pâte de) Prenez de bonnes poires cassantes, telles que le rouffelet, la muscate, le messire-jean, & autres, tant d'été que d'hyver ; faites-les cuire sous la braise. Quand elles seront bien cuites, prenez-en ce qui sera le plus cuit ; pressez-le & le passez au tamis, mettez cette marmelade dans du

sucre cuit à cassé, autant de sucre que de fruit ; faites frémir le tout. Dressez la pâte à l'ordinaire , & la faites sécher ensuite à l'éruve.

Poires séchées. Mettez-les dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles soient bien revenues ; mettez ensuite du sucre dans cette eau, & y faites cuire les poires. Faites un court syrop que vous passerez au tamis ; trempez-y vos poires ; faites-les sécher par quatre jours différens, toujours en les trempant à chaque fois dans ce syrop ; & ne les servez, que lorsqu'elles seront parfaitement séches.

Poires. (Syrop de) Pelez des poires ; faites-les cuire en marmelade ; passez-en le jus au tamis , & le mettez dans le sucre cuit à la grande plume. On les fait cuire ensemble, & réduire au perlé ; deux livres de sucre par chopine de jus.

Poires tapées. Préparez-les comme les poires séchées ; prenez celles de la meilleure qualité ; & quand elles seront à demi-séches, applatissez-les avec la main ; remettez-les au four, pour les faire sécher entièrement ; achevez de les sécher, & les mettez en boîtes garnies de papier, pour les conserver ; & les tenez en lieu sec.

Poires. (Tourte de) Coupez des poires en deux ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; pelez-les ensuite ; ôtez-en le cœur, & les mettez à mesure à l'eau fraîche ; achevez de les cuire au sucre clarifié, avec quelques tranches de citron ; laissez refroidir ; foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage ; dressez-y vos poires avec un peu de syrop ; finissez à l'ordinaire. Glacez, lorsqu'elle sera cuite ; & servez chaudement.

Poires (Tourte de) grillées. Faites griller des poires, comme on l'a dit ci-dessus ; ôtez la peau ; fendez-les, & ôtez les cœurs ; faites cuire, comme les précédentes, au sucre clarifié ; & finissez de même la tourte.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les poires de bon acabit, qui ont du goût, &

le degré de maturité qui leur convient , sont humectantes , rafraîchissantes , apéritives , faciles à digérer , nourrissantes , légèrement fondantes & laxatives : leur usage convient aux personnes bilieuses , sujettes aux maladies putrides , à la constipation , aux engorgemens du foie. Il y a des estomacs froids & paresseux , qui ne digerent pas facilement ce fruit aqueux : en pareil cas , si on veut profiter du bien que peut faire l'usage des poires , on les mangera avec du sucre ; elles se digéreront mieux alors , ou seulement à moitié cuites dans l'eau , & trempées dans le sucre : les poires en compôte ont perdu une grande partie de leurs qualités salutaires , sans cependant en avoir acquis de nuisibles. C'est , au reste , un aliment sain , léger , qui convient aux plus mauvais estomacs , pourvu qu'elles ne soient ni âpres ni styptiques , & qu'on en use , comme on doit même user des meilleures choses , avec la modération requise.

Pour la culture des poires , le choix des poiriers , le moyen de les conserver , *voyez le Dictionnaire œconomique chez Vincent.*

POIS : légume très-connu. On en distingue de trois sortes ; la première a des filiques qui ne sont pas bonnes à manger ; ceux de la seconde espèce se mangent , étant verds , avec leurs gousses ; la troisième espèce qu'on appelle *pois chiches*, est de peu d'usage dans les cuisines. Les pois de la première & de la seconde espèce se mangent verds & secs ; mais , quand ils sont secs , ils ont perdu de ce goût agréable qu'ils ont , quand on les mange verds. Ils fournissent un aliment assez solide , étant secs ; mais ils sont venteux : si on les emploie verds , il faut les choisir petits & frais cueillis.

Pois verds à la crème. Choisissez-les bien tendres ; Passez les au beurre , & les faites cuire à petit feu avec un bouquet de persil , & ciboules , peu de sel : étant presque cuits , mettez-y de la crème & du sucre.

Pois verts à la demi-bourgeoise. Faites-cuire à petit feu, avec un bouquet comme dessus, une laitue pommée coupée en quatre ; mettez-y du sucre, peu de sel, deux jaunes d'œufs, & de la crème.

Pois verts à la Flamande. Faites cuire dans l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux. Passez-les ensuite au beurre, avec du sucre & un peu de sel.

Pois verts à la Rambouillet. Lavez-les à l'eau chaude ; & les faites égoutter. Passez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet : mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de réduction, à moitié cuisson ; mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre & de sel à la fin. Garnissez de croûtons frits.

Pois verts au lard. Coupez du petit lard en tranches ; faites suer sur un petit feu ; mettez-y vos pois avec du beurre ; mouillez d'eau bouillante ; servez à courte sauce ; & garnissez de croûtons frits.

Pois. (*Potages de croûtes à la purée verte de*) Mitonnez des croûtes de jus de veau, & les laissez un peu attacher. Garnissez d'une bordure de petit lard ; jetez dessus une purée verte.

Pois verts (Potage aux) en gras. Passez des gros pois au lard fondu, persil & ciboules. Pilez-les ; délayez-les dans un coulis de veau, & jambon : passez, d'autre côté, des petits pois au petit lard avec bouquet ; mouillez de bouillon : étant cuits, ôtez le bouquet ; mettez-y la purée. Mitonnez des croûtes de bon bouillon. Dressez une volaille préparée à cet effet sur le potage ; garnissez les bords de petit salé ; versez la purée sur le tout.

Les potages de têtes d'agneaux, canards, oisons, poulets farcis, dindons, & autres, se font de même, & se garnissent de pointes d'asperges, ou de laitues farcies, ou de concombres.

Pois verts. (*Potage de croûtes aux*) Faites cuire comme les pois à la crème, sans lier : poudrez

d'un peu de farine ; mouillez d'un jus de veau ; & faites mitonner. Mitonnez des croûtes , moitié jus de veau , & moitié bouillon ; liez vos poids de jaunes d'œufs ; délayez dans la crème , & les jetez sur le potage.

Pois (Potage aux) en maigre. L'article ci-dessus doit régler pour le potage aux pois en maigre , qu'on passe au beurre blanc , en faisant mitonner des croûtes avec du bouillon aux herbes.

Pois (Purée verte de) en gras. Prenez un litron de gros pois verts ; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec du basilic nouveau , ciboules & sarriette. Faites blanchir à part un peu d'épinars ; faites égoutter le tout ; passez ensuite à la casserole , jusqu'à ce que les pois cedent à la pression du doigt ; pilez les pois & les épinars ; passez un coulis , comme celui d'écrevisses. Faites bouillir votre purée ; passez-la au tamis , & servez-vous-en pour les potages ou entrées.

Pois (Purée verte de) en maigre. Celle-ci se fait de même que la précédente , si ce n'est qu'au lieu de bouillon gras pour mouiller la purée , on mouille celui-ci de bouillon maigre.

Au défaut de pois nouveaux , on se sert de pois secs , qu'on fait cuire à l'eau bouillante , jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres , & on finit la purée , comme on l'a dit aux articles précédens.

Pois verts sans crème. Passez au beurre avec sel & poivre ; couvrez , & laissez mitonner ; sur la fin de la cuisson , mettez une pincée de farine ; mouillez d'un verre d'eau chaude ; faites faire quelques bouillons , & laissez mitonner : quand l'eau sera réduite suffisamment , mettez-y un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pois verts d'un bon acabit , fraîchement cueillis , & bien cuits , sont un aliment savoureux , nourrissant , léger , & de facile digestion pour les gens d'un bon tempérament : ils leur tiennent le ventre libre , contribuent à épurer les humeurs , &

favorisent la sécrétion des urines. L'abus de ce mets, ainsi que celui de tous les autres, est dangereux; & comme la saveur de cet aliment excite à en manger plus qu'il ne faudroit, les indigestions graves, qui en résultent, le font craindre & regarder comme nuisible. Mais si on n'en mange que proportionnellement à son appétit, à ses forces, & qu'ils soient bien cuits, on n'éprouvera d'autre inconvénient qu'un peu de flatuosités; ce qui est commun aux légumes, & sur-tout aux semences. Les personnes délicates, & dont l'estomac est foible, en mangeront peu à chaque repas, & y mettront du sucre.

POISSON : le poisson est un aliment plus substantiel que les légumes, mais fort au-dessous de la chair des quadrupèdes & des oiseaux, dont nous usons. Le poisson de mer est meilleur, & plus sain, que celui de rivière, parce que la salure de la mer corrige sa viscosité. Parmi ceux de mer, les *saxatiles*, ou ceux qui se nourrissent dans les lieux pleins de rochers, doivent être préférés comme on préfère le mâle à la femelle, à cause de ses laitances, qui sont un manger délicat.

On mange le poisson frit, ou rôti, ou bouilli : il est constant que le poisson frit est le moins sain de tous, à cause de la qualité âcre que l'huile & le beurre chauds contractent par l'action du feu. Celui qui est rôti sur le gril, ou à la broche, convient mieux à l'estomac. Le poisson bouilli, ou au court-bouillon, ou à l'étuvée, est plus propre encore aux tempéramens délicats, pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas : il vaut encore mieux, cuit au vin qu'à l'eau, & mieux encore au vin blanc qu'au vin rouge.

On verra aux articles particuliers ce qui regarde chaque poisson, de ceux dont il est parlé dans cet ouvrage.

Poisson. (*Bisque de*) Desosse une carpe laitée; faites-en un hachis, avec dix champignons blanchis;

passiez avec beurre, sel & poivre, fines herbes, & bouillon de poisson; faites à part un ragoût de laitances de carpes, foies de brochets, pâtes d'écrevisses; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; garnissez le potage du hachis & du ragoût. On peut le garnir de hachis seul, sans le ragoût; & servez chaudement.

Poisson. (Bouillon de) Faites dégorger des tanches; habillez des anguilles, brochets & carpes; ôtez-leur les ouïes; coupez-les par tronçons; empâtez-les avec eau, beurre, sel, bouquet de fines herbes, oignons piqués de cloux; faites bouillir une bonne heure & demie; passez ce bouillon, & le séparez en trois vases particuliers.

Dans l'un, mettez les épluchures des champignons; faites cuire, & passez à l'étamine, avec du coulis; farine frite, un peu de citron vert: ce mélange sert pour les potages bruns, entrées ou entremets.

Dans le second, passez des amandes pilées, & des jaunes d'œufs durs, pour les potages blancs & ragoûts.

Dans le dernier, vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages, tant blancs que bruns, entrées & entremets, & même pour les gelées.

Poisson. (Farce de) Détossez des carpes, brochets, & autres poissons; hachez-en les chairs; faites une omelette qui ne soit pas trop cuite: hachez-y des champignons, truffes & persil, ciboules; mettez le tout sur la farce, bien haché & bien assaisonné; mettez-y une mie de pain trempée dans le lait, beurre & quelques jaunes d'œufs, pour lier: cette farce sert pour farcir des soles, carpes, pour faire des andouillettes, pour farcir des choux; former de petits croquets, des pigeons, des poissons, & autre chose.

Poisson. (Hachis de) Otez la peau d'une carpe; détossez-la; hachez la chair, & faites-la dessécher dans une casserole, jusqu'à ce qu'elle devienne blanche; hachez-la avec persil & ciboules, beurre frais,

frais, champignons, truffes vertes; faites un petit roux; mettez-y ce hachis avec sel & poivre, une tranche de citron; mouillez de bouillon de poisson. Liez de quelques cuillerées de coulis d'écrevilles, ou de coulis de poisson; servez pour entrée les hachis de saumon, truites, poisson blanc & barbeaux. On fait aussi des rissoles, & des petits pâtés avec ce hachis.

Poisson. (Jambon de) Faites une farce comme ci-dessus, où vous ajoutez du saumon frais & des laitances de carpes. Formez de cette farce une sorte de jambon sur des peaux de carpes. Enveloppez le tout d'un linge neuf bien cousu; faites cuire avec moitié eau & vin, cloux, laurier, poivre; laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez avec du laurier & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches, comme un jambon ordinaire. On peut en former des figures d'éclanches, épaules, poulets, pigeons.

Poisson. (Pâté de) Faites un godiveau, comme nous avons dit de la farce, excepté l'omelette & les jaunes d'œufs qu'on peut n'y pas mettre; dressez un pâté à l'ordinaire; foncez-le de ce godiveau, avec truffes, culs d'artichauts, champignons, morilles, filets de poisson crud; couvrez de godiveau; assaisonnez. Finissez à l'ordinaire. Etant cuit, mettez-y un coulis de champignons, ou coulis blanc, ou quelque ragoût analogue; & servez chaud.

Poisson. (petits Pâtés de) Prenez du godiveau ci-dessus, avec autant de beurre frais que de hachis. Finissez vos petits pâtés à l'ordinaire. Servez chauds.

Poisson. (Tourte de) Prenez du hachis de carpe, comme ci-dessus. Faites une abaisse de pâte feuilletée; mettez dedans votre hachis. Finissez à l'ordinaire. Etant cuite, servez chaudement.

POITRINE : la poitrine & le tendron de la poitrine sont, après la culotte de bœuf, les pièces
D. Cuisine. Part. II. N

qu'on sert le plus à table. Elle s'accommode comme la culotte.

Poitrine de bœuf à l'Angloise. Prenez une pièce de bœuf de poitrine du gros bout ; coupez la en quarrés. Faites-la écumer, & cuire à moitié à l'eau bouillante. Retirez-la. Desossiez-la ; ficellez bien. Mettez dans une casserole bardes de lard, trois ou quatre livres de bœuf coupées en tranches minces ; faites suer comme pour un jus. Etant attachées, mettez-y du lard fondu, deux poignées de farine que vous ferez bien roussir. Mouillez du bouillon où a cuit la pièce de bœuf ; mettez-y la pièce avec sel, poivre, fines herbes, tranches de toutes sortes de racines, persil, oignons & ciboules, une bouteille de vin blanc. Etant cuite, laissez-la refroidir dans son jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou cailles, ou ortolans, avec des crêtes, de l'estragon ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; laissez refroidir. Ayez une sauce fine de blanc de volailles. Dressez la poitrine ; parez-la bien ; faites au milieu un trou quarré, ne laissant qu'un pouce de tour ; levez la pièce légèrement ; ôtez de la chair de dessous ; arrangez de la farce dans ce trou, & par-dessus le ragoût froid. Formez une tranche mince de l'épaisseur du petit doigt : de la pièce levée, couvrez-en le ragoût, & garnissez de farce ; de sorte qu'on n'apperçoive pas la coupure. Couvrez la pièce de bœuf de bardes de lard très-minces ; panez-la ; mettez-la au four, pour lui faire prendre couleur. Servez-la avec une couronne de hâtelettes, ou de ris de veau, ou foies gras. Garnissez d'une marinade de poulet & persil frit. Servez chaudement pour grande entrée.

Poitrine de mouton. On la fait cuire au pot, & on la fait griller. On la fait cuire à la braise, entière, ou coupée par morceaux ; & on la sert avec un ragoût de navets, ou on en fait un hochepot.

Poitrine (Potage de) de veau. Farcissez un pain d'un bon godiveau bien assaisonné de moëlle de

bœuf, culs d'artichauts, champignons, ris de veau, & autres ingrédiens. Le pain doit être placé au milieu du potage. Dressez le potage à l'ordinaire, & le mouillez de bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec la viande ordinaire. Nourrissez ce potage d'un bon jus de veau; & servez chaudement.

PORC. (Voyez *Cochon.*)

Porc. (Tête de) à la Piémontoise. Faites cuire une tête de porc bien fraîche, avec les pieds, jusqu'à ce que le tout se desosse facilement. Coupez les oreilles en filets, ainsi que les pieds. Etendez la tête sur un gros linge; mettez par-dessus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout de sel & épices mêlées, de toute espece, avec un peu d'orange rapée. Roulez le tout dans ce linge; mettez le chaudement sous la presse, & l'y laissez l'espace de cinq à six heures, jusqu'à ce que le tout soit refroidi: cette tête peut se conserver ainsi trois mois. Pour cela, on ôte le linge; on la met dans un pot de terre, neuf & bien verni, qu'on couvre de son couvercle. On en sert par tranches avec du vinaigre rosé, & du sucre, si l'on veut.

POIVRADE: se dit, en cuisine, de ce qui se mange avec poivre & sel seulement, comme les artichauts & autres choses de même nature.

Poivrade liée. Mettez dans une casserole deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons avec tranche de jambon, un morceau de beurre; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre. Mettez un bouquet, persil & ciboules, cloux, ail, sel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure. Dégraissez la sauce; passez la au tamis, & vous en servez au besoin.

POIVRE: baie d'un arbre commun dans plusieurs endroits de l'Asie, dont la qualité est aromatique, chaude & sèche: il est d'un grand usage pour l'assaisonnement de la plupart des alimens.

POMME: fruit très-commun, & par-là même

très-connu, dont on fait une grande consommation, tant pour l'office, en compôte, gelée, pâte, syrop, &c. que dans le commerce ordinaire des comestibles. Ce qui constitue ces diverses especes, sont quelques différences accidentelles, telles que la grosseur, la couleur, la figure, le goût, & la saison où elles mûrissent; mais, à proprement parler, ces variétés ne paroissent pas suffire pour en établir plusieurs especes. Cependant elles ont fait donner différens noms aux différentes pommes, de sorte que nous distinguerons par-là celles qu'on emploie le plus ordinairement à l'office; ce qui est notre objet. Il y a peu de bonnes pommes à manger en été, sauf le rambour, & une espece de calville précoce.

Les meilleures qu'on puisse manger en hyver; sont la *calville*, dont il y a trois especes; la *blanche*, la *claire* & la *rouge*. La rouge est la meilleure des trois. Son suc, qui est doux, convient assez à ceux qui ont des aigreurs, pourvu qu'ils en usent modérément. La *reinette*, par son acidité, convient mieux aux tempérammens bilieux. La *courtpendu*, est la meilleure & la plus saine. C'est avec cette pomme qu'on fait ce syrop de pommes composé, qu'on a nommé le *syrop de pomme du roi Sabor*, qu'on dit avoir été inventé par un roi des Médes de ce nom. La pomme d'api est plus agréable que saine. Son suc est assez agréable, & rafraîchissant; mais sa chair est ferme & très-difficile à digérer. Ce qu'on peut faire de mieux, est de la mâcher, d'en extraire le suc, & d'en rejeter la substance: elle n'est agréable que cruë, & perd au feu toute sa faveur.

Pommes à la bourgeoise. (Compôte de) Coupez-les en deux; ôtez-en le cœur; laissez la peau, & les piquez par-dessus. Faites-les cuire avec du sucre, & de l'eau, à court syrop.

Pommes à la cloche. (Compôte de) Vuidez-les sans les casser, & les mettez entières sur un plat

avec du sucre fin ; faites-les cuire sous un couvercle de tourtiere. Etant bien glacés , servez-les chaudement.

Pommes à la crème. Pelez-les ; ôtez les cœurs , sans les casser ; faites-les cuire à moitié comme en compôte , avec du sucre. Dressez-les ensuite sur un plat. Faites une crème avec huit jaunes d'œufs , un peu de farine , eau de fleurs d'orange , citron confit haché menu , de la crème , du sucre. Faites prendre , & laissez épaisir ; mettez-la sur vos pommes ; dressez avec sucre en poudre , & filets de citron confit ; faites cuire au four de belle couleur , & la servez chaudement.

Pommes à la Dauphine. (*Compôte de*) Coupez-les par quartiers ; ôtez-en les cœurs. Faites cuire avec sucre & eau , jusqu'à ce que le syrop étant réduit , elles prennent une couleur roussâtre. Dressez-les , la peau en-dessus ; & les servez arrosées de fleurs d'orange.

Pommes à la Portugaise. Pelez-les ; levez-en une rouelle à la tête ; vuidez-les , sans les casser & les percer , & les fournissez d'une crème de pistaches. (*Voyez Pistaches.*) Remettez la rouelle enlevée ; trempez dans une pâte à frire , & épaisse , vos pommes ainsi farcies ; & les faites frire au sain-doux ; glacez-les tout-autour avec du sucre & une pelle rouge.

Pommes à la Portugaise. (*Autre façon de*) Pelez-les & les vuidez comme les précédentes , & les remplissez d'une crème de chocolat. (*Voyez Chocolat.*) Dressez-les dans une tourtiere , & les faites cuire sous le couvercle , feu dessus & dessous , ou au four , & les glacez , après comme ci-dessus , pour les servir.

Pommes à la Régence. Pelez-les , & les vuidez du cœur ; ôtez une rouelle à la tête ; remplissez le vuide de marmelade d'abricots. Remettez le morceau coupé ; soudez-les avec de l'œuf battu. Faites une abaisse de feuilletage très-mince ; formez-en

une espece de ruban dont vous entourerez votre pomme , comme un fruit tourné l'est de sa peau. Arrêtez les deux bouts de ce ruban ; faites cuire vos pommes au four , sur une tourtiere. Etant cuites , glacez-les tout autour , & servez chaudement.

Toutes les pommes employées dans les procédés précédens , sont des reinettes.

Pommes à la Régence. (Autre façon de) Pelez des pommes d'api , & leur laissez la queue. Faites-les cuire avec chopine de vin de Bourgogne , demi-septier d'eau-de-vie , du sucre & de la cannelle. Etant cuites , tirez-les ; & faites réduire le syrop au caramel. Remettez-y le fruit , pour qu'il prenne tout ce syrop. Laissez-les refroidir ; mettez-les en pâte , comme les précédentes. Faites cuire au four , & glacez.

Pommes. (Clarequets de) Faites cuire des reinettes bien belles , coupées en tranches , avec de l'eau , jusqu'à ce que la décoction soit forte & gluante. Passez-la au tamis : mettez-la dans du sucre cuit à cassé ; autant de sucre clarifié que de jus : faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit en gelée ; & servez dans des gobelets à l'ordinaire , comme tous les autres clarequets dont on a parlé ci-dessus.

Pommes (Clarequets de) & de fleurs d'orange. Faites cuire des pommes , comme ci-dessus ; ajoutez-y deux citrons en tranches. Faites réduire en marmelade ; passez au tamis avec expression , & mettez cuire dans quatre livres de sucre , le sucre étant à la grande pume pour deux livres de décoction ; ajoutez-y un quarteron de marmelade de fleurs d'oranges ; mêlez bien le tout , & servez dans des gobelets comme les précédens.

Pomme de calville , rambour , & autres. (Compôte de) Coupez-les par moitié ; ôtez les cœurs ; faites des entailles sur la peau ; faites-les cuire dans une décoction de pommes de reinette. Achevez la compôte avec du sucre & du vin rouge , pour lui donner une couleur vermeille.

Pommes de reinette au blanc. (*Compôte de*) Pelez votre fruit ; faites-le cuire avec eau , sucre & tranches de citron. Faites réduire votre syrop à lissé , après en avoir tiré le fruit ; remettez-l'y pour le servir.

Pommes de reinette au caramel. (*Compôte de*) S'il vous reste quelque vieille compôte de pommes , pour ne la pas perdre , & lui redonner de la fraîcheur , & un air de nouveauté , faites recuire jusqu'à ce que le syrop soit au caramel grillé , ainsi que nous avons dit précédemment à l'article *Poires*.

Pommes de reinette en gelée. (*Compôte de*) Faites une décoction , ou jus de pommes , avec quelques tranches de citron , comme pour des clarequets ; mettez dans une pinte de cette décoction bien passée , une livre de sucre clarifié ; faites-y cuire huit belles pommes de reinette pelées , coupées par moitié , & dont vous aurez ôté les cœurs. Quand elles fléchiront sous le doigt , dressez-les dans un compôtier ; faites réduire le syrop en gelée , & en couvrez vos pommes pour les servir.

Pommes de reinette farcies. (*Compôte de*) Pelez des reinettes entieres ; vuidez-les du cœur avec une vuidette , sans les percer. Faites-les cuire dans du sucre à la grande plume. Etant finies & dressées , vous les remplirez de confitures : vous ferez réduire le syrop en gelée que vous mettrez sur une assiette ; & lorsqu'il s'agira de servir votre fruit , vous ferez un peu chauffer votre syrop , pour le détacher , & masquer votre compôte , en le coulant dessus.

Pommes de reinettes grillées. (*Compôte de*) Retournez des pommes sur un grand feu de charbon , jusqu'à ce que la peau s'en enleve facilement ; lavez-les bien ; coupez-les en deux ; ôtez-en les cœurs , & les faites cuire comme toutes les autres compôtes , avec de l'eau , du sucre & de la cannelle , & les servez à court syrop.

Pommes de reinette confites au liquide. Prenez-les

mûres, belles & bien saines ; pelez-les , & les faites blanchir. Coupez-les par quartiers , & leur faites prendre deux bouillons dans le sucre cuit à la grande plume. Otez-les du feu , & les laissez dans leur sucre vingt-quatre heures ; égouttez-les ensuite , & faites rebouillir votre sucre. Remettez-y le fruit faire encore deux bouillons ; autant de sucre que de fruit : finissez votre confiture au perlé , & l'empotez. On peut confire le calville rouge de la même manière.

Pommes de reinette confites au sec. Les pommes qu'on tire au sec , sont , pour l'ordinaire , la reinette & le calville , ou le court-pendu , qu'on pourroit encore confire de même ; les autres en sont moins susceptibles. Etant confites , comme nous venons de dire à l'article précédent , on les fait égoutter ; on les dresse sur des ardoises , à l'ordinaire , & on les poudre de sucre fin. La pomme confite au liquide , est sujette à se décuire , à cause de son humidité : lorsque l'on s'en aperçoit , on peut faire recuire le syrop , en le rafraîchissant d'un peu de nouveau sucre ; on le remet à perlé ; & lorsqu'il est question de tirer ce fruit au sec , on fait fort bien de prendre la précaution de recuire le syrop , & d'y renouveler le fruit. Il n'en vaut que mieux , & ne s'en conserve que plus long-tems , sur-tout si l'on a soin de le tenir en lieu sec.

Pommes. (Gelée blanche de) Pelez de belles reinettes , bien saines & mûres ; faites-les cuire en marmelade , avec quelques tranches de citron ; passez la décoction dans un linge ; & sur chaque pinte , mettez trois quarterons de sucre cuit à cassé : faites bouillir le tout à petit feu , jusqu'à ce que le syrop soit entre le lissé & le perlé. Ecumez avec soin votre gelée ; & lorsqu'elle tombera en nappes de l'écumoire , elle sera faite. Dressez dans vos pots que vous couvrirez , lorsque votre gelée sera refroidie : pour qu'elle soit plus blanche , il ne faut point la couvrir en cuisant.

Pommes. (Gelée rouge de) Pour faire cette gelée ;

il faut procéder comme ci-dessus ; & pour lui donner une couleur rouge , il ne faut que mettre à la cuisson du vin d'un rouge foncé , ou de la cochenille préparée , & la faire cuire couverte.

Pommes , (Gelée de) façon de Rouen. Pour faire cette gelée , il faut choisir les plus belles reinettes , & les plus saines ; les bien laver , les couper en rouelles , & les faire cuire à grand bouillon , avec de l'eau & quelques tranches de citron , sans couvrir votre poêle. Lorsque le jus sera gluant , passez votre décoction au tamis ; mettez-la dans le sucre cuit au cassé ; faites bouillir , & écumez jusqu'à ce que la gelée tombe en nappes de l'écumoire : il faut pour cette gelée autant de sucre clarifié que de décoction.

Pommes. (Gelée de) autre procédé : le meilleur de tous. Ayez des reinettes les plus saines , ni vertes ni jaunes , mais les plus blanches , parce qu'elles sont les plus propres à cet usage. Pelez-les avec soin ; coupez-les par quartiers , & en ôtez bien les cœurs , en les mettant à mesure à l'eau fraîche. Cette opération a besoin d'être prompte , pour que le fruit ne jaunisse pas. Il en faut un demi-cent pour quatre livres de sucre. Faites bouillir une pinte d'eau que vous jetterez sur le fruit , pendant qu'il est encore à l'eau fraîche. Tirez-le ensuite promptement ; essuyez-le bien , & le mettez sur le champ à la poêle avec environ une pinte & demie d'eau qu'elles ne soient point trop pressées. Faites-les cuire sur un feu vif & clair , & couvertes , en épiant le moment où elles seront au point qu'il faut pour une compôte , sans plus ; mettez un tamis de crin bien net , sur une terrine bien nette ; versez-y vos pommes & leur jus , & les laissez s'égoutter routes seules , sans les presser. Mesurez exactement votre jus , & mettez une livre de sucre par demi-septier. Pendant que le sucre cuira , passez souvent ce jus au tamis de soie , pour l'avoir le plus clair possible. Faites cuire votre sucre avec demi-septier de l'eau

la plus claire ; pour chaque livre , clarifiez-le avec deux ou trois blancs d'œufs fouettés , & remuez toujours , pour qu'il ne monte ni ne s'enfuie. Passez ce syrop en deux tamis ; nettoyez votre poêle , & y remettez ce sucre pour cuire à la grande plume. Lorsqu'il sera à ce degré , retirez-le du feu ; mettez-y le jus de pomme , & le mêlez bien. Remettez le tout sur le feu , & y passez le jus de deux citrons , pour quatre livres de sucre : que ce jus soit passé au tamis de soie ; mettez-y aussi une calotte d'écorce de citron ; & après avoir donné au tout un fort bouillon , votre gelée se forme. Passez-la sur le champ au tamis de soie , & la dressez dans les pots , en ôtant à mesure cette écume legere que forme le sucre ; afin qu'il n'y ait pas le moindre nuage , lorsque vous y mettrez les zestes de citrons , qui doivent avoir été au préalable préparés de la maniere qui suit. Tournez légèrement les citrons que vous voulez employer ; coupez ces zestes en languettes bien menues ; faites-les cuire simplement à l'eau , jusqu'à ce que l'ongle les coupe facilement. Passez-les à l'eau fraîche ; faites-les égoutter ensuite sur un tamis , ou les essuyez dans un linge ; & , vos pots étant dressés , garnissez-les d'une certaine quantité de ces zestes.

Pommes. (Marmelade de) Pelez vos pommes ; faites-les cuire à l'eau ; passez-les au tamis ; faites dessécher ce que vous aurez exprimé dans une poêle à confiture , sur le feu , jusqu'à ce qu'il ait une certaine consistance. Délayez-le ensuite dans du sucre cuit à la grande plume ; faites chauffer sans bouillir. Sur une livre de fruit desséché , il faut employer cinq quarterons de sucre.

Pommes meringuées. Faites cuire des pommes coupées en quartiers , avec de l'eau , du sucre , de la canelle , du citron confit haché , & eau de fleurs d'orange , jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade bien épaisse. Dressez cette marmelade dans un plat , en cordon , formant une ligne spirale , & qui laisse des

intervalles suffisans. Fouettez ensuite six blancs d'œufs en neige ; mettez-y du sucre en poudre ; incorporez bien le tout , en battant ce mélange ; couvrez en la marmelade ; mettez-la au four à une chaleur modérée , après l'avoir encore saupoudrée de sucre fin.

Pommes. (Pâte de) Pelez de belles reinettes ; ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire à l'eau ; tirez-les , & les mettez à l'eau fraîche. Faites-les égoutter ensuite ; après , quoi vous les presserez à travers un linge. Faites dessécher cette marmelade dans un poëlon sur le feu , en le remuant toujours avec une spatule ; & quand elle ne s'attachera plus , ôtez la poêle du feu ; mettez-y du sucre ce qu'il en faut ; mêlez bien le tout. Dressez votre pâte sur des feuillets , ou des ardoises ; & faites sécher à l'étuve , comme les autres pâtes , & confitures sèches. D'autres délaient cette marmelade dans le sucre cuit à la grande plume , autant de sucre que de marmelade , qu'on fait seulement frémir , & sécher ensuite dans des moules , comme nous venons de dire.

Pommes. (Syrop de) Pelez de belles & saines reinettes ; coupez-les par rouelles. Ayez du sucre en poudre , & mettez sur un plat , ou sur une terrine , de petits bâtons , sur lesquels vous ferez un lit de pommes & un lit de sucre , & successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez. Mettez cette terrine dans un lieu frais , pendant toute une nuit ; & le syrop en coulera , sans autre procédé.

Pommes. (Autre façon de faire le syrop de) Faites cuire des pommes en marmelade ; tirez-en le jus ; mettez-en une pinte dans un poëlon , avec du sucre ; faites cuire le tout jusqu'à ce que le syrop soit à perlé ; mettez-le en bouteilles , quand ce syrop sera refroidi.

Pommes tapées. Prenez de belles reinettes ; faites-leur de legeres entailles sur la peau. Mettez-les au four sur des claions , sur leur plat , à une chaleur douce. Poudrez-les de sucre , & les remettez au

four : finissez de les sécher ; repoudrez-les encore de sucre , & les tenez quelque tems à l'étuve , & ensuite en lieu sec.

Pommes. (*Tourte de*) Prenez des pommes de reinette , ou de calville ; coupez-les par la moitié ; pelez-les , & ôtez en le cœur. Faites-les cuire dans une poêle avec une quantité suffisante de sucre ; deux verres d'eau , un morceau de cannelle en bâton , quelques zestes de citron verd : couvrez la poêle. Vos pommes étant cuites , & le syrop réduit , retirez-les , & les laissez refroidir. Faites une abaisse de pâte feuilletée ; foncez-en une tourtiere ; dressez-y vos pommes ; recouvrez d'une même abaisse ; dorez avec de l'œuf battu ; faites cuire au four , ou sous le couvercle de la tourtiere : étant cuite , glacez-la à l'ordinaire ; servez-la chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pommes d'un bon acabit , & mûres , sont un aliment rafraîchissant , laxatif & nourrissant pour les bons estomacs. Mais il faut les avoir bien mâché , avant de les avaler ; avoir des sucs digestifs , fort actifs , & faire de l'exercice ; car s'il a passé de petites parties de pommes , sans être broyées ; qu'on ait l'estomac foible , froid , paresseux , & qu'on mene une vie sédentaire , ce fruit fermente , & donne des aigreurs , des vents. Les pommes , ont , en général , plus de goût ; sont plus saines , étant cuites : elles conviennent alors à un plus grand nombre de personnes ; elles sont laxatives , adoucissantes , faciles à digérer , & nourrissantes ; il y a cependant encore des gens qui sont obligés de s'en abstenir , parce qu'elles leur donnent des vents , des aigreurs ; on les permet à ceux qui sont convalescens , ou au régime : elles empêchent quelquefois la digestion du laitage.

PONCIRE : c'est une espèce de citron fort grosse , & dont la peau est très-épaisse : c'est de cette peau dont on se sert pour faire ce qu'on appelle *écorce de citron confite*. Ce fruit se confit en bâtons , ou par

tranches , en les coupant en rouelles qu'on partage en deux ; ou de la première façon , en les tournant & en les coupant en travers , dont on forme des bâtons plus ou moins gros.

Poncire. (Chair de) Tournez vos poncires , & les coupez par tranches , ou en bâtons ; faites-les bouillir & blanchir dans l'eau , où vous aurez mis une poignée d'alun. Quand votre fruit fléchira sous le doigt , vous le tirerez pour le mettre à l'eau fraîche , l'égoutterez , & le ferez cuire au sucre clarifié , où vous lui donnerez sept à huit bouillons ; vous le laisserez au sucre jusqu'au lendemain. Vous l'égoutterez de son sucre que vous ferez recuire au petit lissé , en l'augmentant , & le remettrez sur le fruit pour vingt-quatre heures encore ; après quoi , vous ferez recuire ce syrop à lissé , & le jetierez sur le fruit. Vous l'y laisserez encore infuser quelque tems : ensuite vous l'égoutterez , & le mettrez en pot ; & ayant fait recuire le syrop à perlé , vous le mettrez sur le fruit.

Poncires. (Pâte de) Passez à l'eau de la chair de poncire , & y mettez du jus de citron , pour l'empêcher de noircir. Faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit moëlleuse ; tirez-la , & la passez à l'eau fraîche , par deux ou trois fois ; faites égoutter , & l'exprimez ensuite fortement à travers un linge , ou la pilez , & la passez au tamis. Ajoûtez-y de la marmelade de fleurs d'orange , pour lui donner plus de relief ; deux jus de citron , pour la blanchir. Prenez-en deux livres que vous mêlerez dans deux livres de sucre cuit à la grande plume ; délayez-l'y bien. Dressez-la dans des moules à pâte , & la mettez sécher. Les pâtes d'orange de Portugal , & de citron , se font de même , si ce n'est que le sucre doit avoir un degré de cuisson moins forte , & qu'il n'y faut point de marmelade.

Les qualités du poncire , & celles du citron , étant à peu de chose près les mêmes , nous renvoyons à ce mot.

POPULO, liqueur : sorte de roffoli léger, délicat, qui se fait ainfi. Faites bouillir trois pintes d'eau, & les laissez refroidir ; après quoi, vous y mettrez une pinte d'esprit-de vin, une pinte de fucré clarifié, demi-verre d'effence d'anis diftillé, autant de cannelle, très-peu de mufc & d'ambre en poudre. Il ne faut point que le fucré cuife en le clarifiant ; il fe candiroit, & feroit des nuages dans la liqueur. Celle qui nous vient de Marfeille, de cette efpece, eft fujette à fe gâter, parce qu'on la fait à l'eau froide ; au lieu que, de la façon dont nous le difons, elle ne fe gâte point.

Populo. (Autre façon de faire le) Prenez une pinte de fyrop, ayant de la confiftance ; mettez-y une pinte d'un bon vin blanc & bien clair, & autant d'esprit-de-vin. Faites chauffer tant foit peu pour les bien mêler ; paffez le tout à la chauffe avec quelques amandes pelées & pilées, & un peu d'effence d'anis.

Populo. (Troisième façon de faire le) Coupez une belle reinette en rouelles minces, après l'avoir pelée ; faites-la infufer, pendant deux heures, dans du vin blanc, avec un peu d'anis & de coriandre concassés. Faites cuire deux livres de fucré à foufflé ; tirez-le du feu, & y mettez un demi-septier d'esprit-de-vin ; mêlez bien & laissez refroidir, & y mettez enfuite votre vin blanc. Concassez une douzaine d'amandes douces ; mettez-les au fond de la chauffe, où vous pafferez votre liqueur ; & quand elle fera claire, mettez-la en bouteilles que vous boucherez bien, pour la conferver.

POTAGE : jus des viandes cuites à l'eau bouillante, avec lequel on fait mironner & tremper, ou des croûtes, ou du pain par tranches minces. On a déjà vu plusieurs potages, tant en gras qu'en maigre, fous les noms de *Bifques*, *Juliennes*, *Oils*, & plusieurs articles particuliers. On a dit auffi à l'article *Bouillon*, qui fait le corps de tous les potages, & à l'article *Coulis*, qui les nourrit, la

majeure partie de ce qu'il y a à dire sur cela. Voici quelques potages qu'on ne trouve point sous les articles particuliers.

Potage à la Gendarme. Faites suer & attacher la viande destinée pour le potage, & la faites cuire ensuite, comme pour tout autre bouillon, avec racines, navets, poireaux, céleri. Piquez un carré de mouton, & le faites glacer comme un fricandeau; passez-le bouillon; mitonnez-en des croûtes. Garnissez le bord du plat de cervelas en tranches, le carré au milieu, les racines en filets autour.

Potage à la Gendarme aux pois. Faites comme à l'article précédent. Lavez des feuilles d'oseille entières; mettez-les en paquets; faites-les cuire dans du bouillon, & faites cuire de même des petits pois; mitonnez vos croûtes, les petits pains par-dessus, sur le tout le carré, & autour, l'oseille & les racines.

Potage à la Jacobine. Mettez dans un plat un lit de Parmesan rapé, par-dessus des tranches de pain séchées au four, par-dessus du Parmesan, & ainsi de suite: vous finirez par le Parmesan. Mouillez de bouillon où auront cuit des pigeons; mettez les pigeons, & saupoudrez-les de Parmesan; mettez au four, pour donner couleur: avant de servir; mouillez d'un peu de bouillon; garnissez de tranches de cervelas.

Potage à la Princesse. Il se fait comme celui à la Reine, si ce n'est qu'il est roux; qu'on met au milieu un pain farci, garni de crêtes & ris de veau en tranches, & d'un ragoût des mêmes choses en dés.

Potage à la Turque au Parmesan. Faites frire le pain en tranches bien minces. Mitonnez ce pain avec bouillon & jus de veau. Dressez dessus une poularde. Saupoudrez ce potage de Parmesan rapé.

Potage à l'Italienne. C'est une sorte d'oil, composé de quatre potages différens, séparés par une double cloison de pâte en croix. A l'un des côtés,

on met une bisque ; à l'autre, un potage de petits poulets ; au troisieme , un potage à la reine ; au dernier, un potage de perdrix farcies ; le tout avec des bouillons analogues aux différens potages. On a cité ces potages-ci, comme les plus riches ; mais on peut y en mettre d'autres de moindre apprêt.

Potage au Garbure. Faites blanchir des choux verts ; empotez-les avec de bon bouillon, peu salé, un morceau de petit lard, une poignée de pois secs, deux cuisses d'oie, du sain-doux. Faites cuire le tout ; coupez en tranches legeres du pain de seigle, ou pain bis ; faites-les sécher au four. Mitonnez du bouillon susdit : dressez les cuisses d'oie sur le potage, le petit lard au milieu ; & servez chaudement.

Potage au Parmesan. Ayez des petits pains de la grosseur d'un oignon moyen ; chapeliez-les, & les trempez dans du lard fondu. Poudrez de Parmesan. Faites-leur prendre couleur au four. Mettez-en un plus gros au milieu, des petits autour, avec des croûtes déjà mitonnées de bouillon, & jus de veau, sur lesquelles il faut mettre un hachis de perdrix. Saupoudrez de Parmesan ; faites prendre couleur, & servez.

Potage de chiffonnade. Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau. Coupez en filets, chicorée, laitue, pourpier, oseille, poireaux, ciboulettes & racines. Passez le tout ensemble au lard fondu : égouttez, empotez dans la marmite avec le bouillon ; mitonnez votre potage dans un plat, une poularde dessus, & servez : on peut garnir d'une bordure d'oignons blancs.

Potage de croûtes au blanc, en maigre. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson, & les faites attacher au fond du plat. Mettez au milieu un petit pain farci, un coulis blanc par-dessus ; servez chaudement.

Potage de croûtes au roux, en maigre. Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de saumon ;
que

vous ferez rissoler avec un peu de beurre ; pilez-les ensuite ; coupez un oignon & quelques panais & carottes par tranches ; faites roussir avec du beurre ; mouillez moitié jus d'oignons & bouillon de poisson. Ajoûtez champignons, truffes, persil & ciboules entières, un peu de basilic, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ; arrosez le saumon & l'anguille d'un peu de coulis d'écrevisses ; délayez ensuite dans la casserole aux légumes ; passez à l'étamine, & tenez chaud sur les cendres. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez attacher ; mettez au milieu un pain farci, & le coulis sur le tout.

Potage de macaronis à l'Italienne. Echaudez à l'eau bouillante ; égouttez-les : faites fondre du beurre frais dans un plat avec du Parmesan rapé ; mettez dedans un lit de macaronis, ensuite du Parmesan, ensuite du macaronis, & ainsi de suite ; finissez par le Parmesan ; faites prendre couleur avec la pelle chaude ; & servez comme un gratin liquide.

Potage de santé en gras. Empotez des chapons, poulardes, ou autres volailles, avec racines de persil, carottes, panais, oignons, chicorée, céleri, oseille, cerfeuil, pourpier en pequets. Faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes de ce bouillon. Dressez le chapon ou la poularde sur ce potage, avec une garniture d'herbes ; jetez sur le tout un bon jus de veau.

Potage de santé en maigre. Faites cuire deux litrons de pois ; laissez reposer ce bouillon ; passez-le au clair dans une marmite ; mettez-y huit ou dix oignons, carottes, panais, racines de persil, deux cuillerées du jus d'oignons, & sel. Mettez, selon la saison, du céleri, chicorée ou laitues pommées ou romaines, oseille, pourpier, cerfeuil. Mitonnez des croûtes de ce bouillon, & garnissez de racines & herbages.

P O T A G E.

POTAGE de chapon à la
chicorée.

potage de chapons aux oi-
gnons.

potage de chapon aux racines.

potage de chapon au riz.

potage de choux au gras.

potage de choux au maigre.

potage de citrouille au lait.

potage d'épinars.

potage d'huitres.

potage, dit *Julienne*.

potage au lait.

potage aux lentilles.

potage de maquereaux.

potage de marrons.

potage de melons.

potage ou mitonnage en gras.

potage ou mitonnage en mai-
gre.

potage de croûtes aux moril-
les en gras.

potage de croûtes aux moril-
les en maigre.

potage de moules.

potage de croûtes aux mouffe-
rons en gras.

potage de croûtes aux mouffe-
rons en maigre.

potage de navets en gras.

potage de navets en maigre.

potage aux oignons en gras.

potage aux oignons en maigre.

potage aux oignons au roux.

potage aux oignons de santé.

potage d'abbatis d'oison.

potage d'abbatis d'oison farcis.

potage d'orge mondé.

potage d'orge poissé.

potage, dit *ouille*, ou *oil*.

potage ou oil en gras.

potage ou oil en maigre.

potage de ramereaux.

potage de riz au blanc manger.

potage de ris au blanc-manger
en maigre.

potage de perches au blanc.

potage de perdreaux.

potage au Parmesan.

potage en profiterolle.

potage au roux.

potage de perdrix aux lentilles.

potage de perdrix, garni de
cervelas.

potage de perdrix aux mar-
rons.

potage de perdrix à la reine.

potage aux croûtes & coulis
de perdrix.

potage de pigeons au coulis
clair, & garni de culs d'ar-
tichauts.

potage de pigeons farcis.

potage de pigeons à la Ju-
lienne.

potage d'un gros pigeon aux
navets.

potage de pigeons aux oignons.

potage de pigeons à la reine.

potage de pigeons au roux.

potage de pois verts aux croû-
tes.

potage de pois verts à la purée
verte.

potage de pois verts en gras.

potage de pois verts en mai-
gre.

potage ou bisque de poisson.

potage d'une poitrine de veau.

potage d'une poularde aux
concombres.

potage d'une poularde aux
écrevisses.

potage d'une poularde aux
oignons.

potage d'une poularde au riz.

potage de poulets.

potage au riz.

potage de rougets.

potage aux truffes.

potage de croûtes en gras.

potage de croûtes en maigre.

potage de vives.

potage à la Garbure.

potage à la Gendarme.

potage à la Gendarme aux
pois.

potage à la Jacobine.

potage à l'Italienne.

potage de macaronis à l'Ita-
lienne.

potage de macaronis au Par-
mesan.

potage à la princesse.

potage de santé en gras.

potage de santé en maigre.

potage à la Turque au Par-
mesan.

Potages particuliers.

potage de chiffonnade.

potage de croûtes au blanc en
maigre.

potage de croûtes au roux en
maigre.

POUDIN : espece de pâtisserie faite de graisse ;
raisins secs , œufs & sucre.

Poudin bouilli. Faites-le comme le précédent ;
plus ou moins fort. Beurrez ou farinez une serviette ;
mettez dessus le poudin , & le nouez. Faites-le cuire ,
pendant trois heures , à l'eau bouillante. Egouttez ,
& le tirez de la serviette ; dressez , & l'arrosez de
beurre fondu , avec beaucoup de sucre en poudre ;
& servez de même , pour entremets.

Poudin cuit au four. Prenez quatre livres de graisse
de bœuf , l'écorce de deux citrons confits que vous
hacherez bien avec la graisse , une livre de raisin de
Corinthe , autant de raisin d'Espagne. Otez-en les
pépins , quinze jaunes d'œufs crus , une demi-livre
de mie de pain trempée dans du lait chaud , mais
bien égouttée , une demi-livre de sucre en poudre ;
mêlez le tout , & le mettez dans une casserole bien
beurrée ; faites cuire au four , pendant deux heures ,
ou avec un couvercle de tourtière , entre deux feux.
Dressez-le , en le renversant sur un plat ; poudrez
de sucre fin . & servez pour entremets.

POULARDE : jeune poule qu'on engraisse. Elle
est plus délicate , plus succulente , plus nourrissante
& d'un goût plus fin que la poutie & le poulter. On ap-
prête les poulardes , ainsi que les poultes , d'une infi-
nité de façons , dont nous donnerons les principales.

Poularde à la Berri. Desosse-la ; farcissez d'un bon salpicon ; redonnez-lui la forme , & la ficellez ; faites cuire à la braise , sans mouiller , à petit feu ; dressez avec jus de citron , & poivre concassé dessus & dessous , un jus d'orange.

Poularde à la Bourguignotte. Faites-la refaire au beurre ; mettez dans cette même casserole , en laissant le beurre , deux tranches de veau , une de lard , la poularde par-dessus , l'estomac en dessous , quelques oignons en tranches & racines ; mouillez de bouillon & d'un demi-verre de vin de Champagne ; couvrez de bardes de lard , sel & gros poivre , & faites cuire à petit feu. Dressez ensuite dans un plat ; passez la sauce au tamis , & la faites réduire : si elle est trop longue , servez avec un jus de citron & une pincée de persil blanchi & haché.

Poularde à la braise. Fendez-la sur le dos jusqu'au croupion ; assaisonnez de sel & poivre , & fines herbes hachées menu ; faites cuire à la braise ; ajoutez un morceau de jambon crud haché , un bouquet ; assaisonnez dessus comme dessous : étant cuite , dressez dans un plat ; passez du jus où elle a cuit , servez sur la poularde avec un jus de citron.

Poularde à la broche. Faites blanchir sur la braise ; enveloppez de bardes de lard. Ficellez ; mettez à la broche : lorsqu'elle est presque cuite , panez-la , & lui faites prendre couleur. On peut la servir piquée & rôtie , avec un jus de citron , verjus , sel & poivre blanc.

Poulardes à la broche accompagnées. Fendez-les sur le dos ; n'ôtez que les os de l'estomac. Faites une farce de blanc de volaille , jambon cuit , lard , tétine de veau , champignons , herbes & épices à l'ordinaire , jaunes d'œufs , mie de pain trempée dans la crème , le tout haché & pilé ; étendez cette farce sur les poulardes. Faites un ragoût d'ortolans , cailles ou pigeons , avec les ingrédients nécessaires ; mouillez de jus , & laissez mijonner ; dégraissez , & le liez d'un coulis de veau & jambon. Etant froid ,

mettez-le sur votre tace ; couvrez légèrement de la même farce. Refermez vos poulardes , & les couvrez. Enveloppez-les de tranches de veau & jambon , & bardes de lard , avec fines herbes , poivre & sel ; couvrez de feuilles de papier ; ficellez ; mettez à la broche , & faites cuire à petit feu. Servez les défilcellees avec essence de jambon , ou ragoût de concombre , selon la saison. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche , à la Cardinale. Prenez-la fraîche tuée & plumée ; passez le doigt entre la peau & la chair. Faites cuire & pilez en coquilles une trentaine d'écrevisses que vous passerez entre la chair & la peau par-tout , avec quelques queues que vous aurez passées au beurre avec fines herbes , épices , sel & poivre , persil & ciboules , & que vous aurez pilées ; passez à l'étamine , & mêlez avec les écrevisses , pour lier la sauce. Enveloppez votre poularde de lard & papier. Mettez à la broche : étant cuite , servez-la avec une essence de jambon : on peut aussi , au lieu de la barder , l'arroser du beurre d'écrevisses dont on l'a farcie.

Poularde à la broche à la chia. Farcissez-la d'une farce de son foie , avec les assaisonnemens & ingrédients d'usage , & liée de jaunes d'œufs. Faites cuire à la broche comme dessus ; prenez de la chia , (légume confit , qui nous vient d'Italie ;) coupez-la par tranches ; faites-la chauffer , sans bouillir , dans l'eau , & la mettez égoutter : avant de servir , mettez-la chauffer , sans bouillir , dans une essence que vous servirez sous la poularde. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche à la crème , farcie. Mettez cuire votre poularde à la broche. Étant cuite , desosse l'estomac. Faites une farce de la chair , comme pour celle aux concombres , avec de la mie de pain cuite dans la crème. Farcissez-en l'estomac de la poularde ; unissez-la avec de l'œuf battu ; panez de mie de pain ; mettez au four dans une tourtière ;

faites-lui prendre belle couleur, & servez à sec.

Poularde à la broche à la Jamaïque. Mettez-leur dans le corps un petit ragoût; enveloppez comme les poulardes accompagnées. Faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.*)

Poulardes à la broche à l'Angloise. Faites une farce comme celle des poulardes accompagnées; farcissez-les de même; arrêtez les deux bouts; enveloppez de bardes de lard: après les avoir fait refaire à la graisse, mettez-les à la broche; étant cuites, servez-les avec une sauce hachée: liez de coulis & d'essence de jambon. *Les poulets gras à la broche se servent de même.*

Poularde à la broche à la Ravigotte. Farcissez comme les précédentes; faites cuire de même; faites blanchir du beurre, de l'estragon que vous hacherez avec de la civette & de la pimprenelle. Mettez le tout mitonner dans une bonne essence claire, avec jus de citron & beurre. Faites lier la sauce, & servez avec la poularde. Servez de même les poulets.

Poularde à la broche à la sauce de brochet. Faites une sauce comme pour la poularde accompagnée; farcissez & faites cuire de même. Faites un coulis de veau & jambon avec racines que vous faites suer: quand ils s'attachent, mettez une pincée de farine & du lard fondu; remuez quelques tours; mettez dedans un brochet par tronçons; mouillez de moitié jus & bouillon, avec sel & poivre, girofle, basilic, laurier, persil & ciboules entières, champignons & truffes en tranches, croûtes de dessus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne, que vous aurez fait bouillir auparavant: faites mitonner; le tout étant cuit à propos, passez-le à l'étamine, sans le trop presser: si ce coulis n'étoit pas assez lié, mettez-y un peu de coulis de veau & jambon, & le tenez chaudement. Dressez la poularde, le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche à la Villeroi. Faites cuire

simplement à la broche. Etant cuite, ficellez-la comme un canard. Ayez une bonne remoulade chaude, faite avec toutes sortes de fines herbes, bon beurre & jus de citron; servez avec votre poularde.

Poularde à la broche aux anchois. Faites une farce avec lard rapé, sel & poivre, persil & ciboules hachés avec deux anchois; farcissez vos poulardes sur l'estomac; faites cuire à la broche à petit feu; enveloppez de lard & papier; dressez ensuite, & servez avec un coulis d'anchois. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche aux capres. Farcissez-les avec lard rapé, persil, ciboules, fines herbes, sel & poivre. Faites cuire à la broche comme les précédentes; servez avec une sauce aux capres & l'essence de jambon. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche aux cerneaux. Faites une farce comme pour celle aux capres, où vous ajouterez des cerneaux hachés, basilic, laurier & thym en poudre. Farcissez le corps. Faites cuire à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon; mouillez avec du bouillon, un peu de réduction & de coulis; mettez un bouquet, & faites bouillir le tout une demi-heure. Passez cette sauce au tamis. Faites blanchir des cerneaux, & les faites égoutter & chauffer dans la farce que vous servirez sous la poularde.

Poularde à la broche aux concombres farcis. Détachez la peau de l'estomac; ôtez l'os, & faites une farce de la chair avec lard blanchi, jambon, tectine de veau, & les assaisonnemens ordinaires, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crème; le tout haché & pilé; farcissez-en la poularde. Gardez un peu de cette farce; arrêtez les deux bouts; faites-la refaire, & la faites cuire comme la poularde accompagnée, à petit feu. Apprêtez des concombres, pour les farcir de la farce qui reste, & les faites cuire comme il est dit au mot *Concombre farci*. Faites-les mitonner dans du

coulis & essence ; & les servez autour de la poularde , le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la broche aux cornichons. Farcissez comme celles aux capres , & faites cuire de même ; ratissez des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à l'eau fraîche. Faites les blanchir un instant ; remettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les ; mettez-les dans une bonne essence , avec du beurre frais. Faites lier la sauce , sans bouillir. Dressez la poularde , la sauce par-dessus.

Poulardes à la broche aux écrevisses. Faites une sauce comme à la précédente ; & arrangez-la de même , en faisant un creux pour y mettre du ragoût d'écrevisses , que vous recouvrez de même farce ; cousez les deux bouts ; faites refaire & cuire à la broche , enveloppées , & cuites comme les poulardes accompagnées ; dressez & servez avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. On peut aussi les servir avec un coulis d'écrevisses. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la broche aux fines herbes. Faites une farce où vous mettrez de toutes sortes de fines herbes. Farcissez , & arrangez comme les précédentes ; servez avec une essence de jambon. *Les poulets s'accoutument de même.* On les apprête de même à l'ail ; il n'y a de différence qu'à mettre de l'ail dans la farce , au lieu de ciboules , & de même pour les poulets.

Poulardes à la broche aux huîtres. Farcissez comme celles aux écrevisses ; & au lieu d'un ragoût d'écrevisses , servez avec un ragoût d'huîtres. *Les poulets aux huîtres s'apprêtent de même.*

Poularde à la broche au jambon. Farcissez-la comme celle aux fines herbes. Faites cuire de même. Servez dessus un ragoût de jambon. (Voyez Jambon.) Garnissez la poularde des tranches , & jetez le ragoût par-dessus. *Les poulets s'accoutument de même.*

Poularde à la broche aux moufférons. Faites une farce, comme pour plusieurs de celles dont nous avons parlé, où vous ferez entrer des moufférons; arrangez, & faites cuire comme on a dit des précédentes; servez enfin avec un ragoût de moufférons. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche aux olives. Faites rôtir; & pendant qu'elles cuisent, faites un ragoût de foies gras, ris de veau assaisonnés de bon goût, où vous ajouterez un anchois & des olives; desoffez votre poularde: étant cuite, coupez-lui les pattes; écrasez un peu l'estomac; faites mitonner un peu dans le ragoût, & la servez, le ragoût par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

On peut ajouter dans ce ragoût quelques capres hachées & un peu d'huile fine, & le lier d'un bon coulis.

Poularde à la broche aux petits œufs. Farcissez d'une farce de foie à l'ordinaire, & faites cuire comme dessus. Prenez quatre jaunes d'œufs durs; hachez-les, & les mettez dans une bonne essence, avec du beurre fin, sel & poivre. Faites lier cette farce, sans bouillir; mettez-y un jus de citron; & servez sous la poularde.

Poularde à la cendre. (Voyez *Pigeons à la cendre.*) Le procédé est exactement le même.

Poularde à la crème. Prenez-la cuite à la broche, & froide; ôtez-en l'estomac, sans toucher aux ailes ni aux cuisses. Faites-en une farce, avec veau & lard pilé, pain trempé de crème, jaunes d'œufs, & assaisonnement nécessaire; remplissez de cette farce votre poularde; unissez avec de l'œuf battu pour la paner; ensuite faites-lui prendre couleur au four dans une tourtière, avec bardes de lard dessous. Egouttez-la de sa graisse, & servez avec une bonne essence.

Poularde à la crème frite en quatre. Coupez-la en quatre. Faites cuire au lait, avec de la coriandre, bouquet, sel & poivre, laurier, beurre manié de

farine ; couvrez de bardes de lard. Etant cuite ; tirez & laissez refroidir. Trempez-la dans son jus ; panez ; trempez de nouveau dans l'œuf battu ; panez encore. Faites frire , & servez garnie de persil frit.

Poularde à la daube. Lardez de moyen lard ; avec sel , poivre , girofle , laurier , ciboules & citron verd. Enveloppez dans une serviette ; empotez avec bouillon & vin blanc : étant cuite , laissez refroidir à demi ; servez à sec pour entremets.

Poularde à la Flamande. Empotez-la avec des quartiers de choux blanchis & ficelés. Faites blanchir trois quarterons de petit lard ; coupez par morceaux avec leur couenne , & mettez dans la même marmite. Mouillez de bon bouillon , avec sel & gros poivre. Faites cuire à petit feu. Dressez la poularde , les choux autour , le petit lard par-dessus. Mettez du beurre dans une sauce au coulis ; faites lier sans bouillir ; & servez sur les choux.

Poularde à la minute. Coupez de l'oignon par tranches ; foncez une casserole de bardes de lard , avec les oignons , la poularde dessus , l'estomac en dessous ; assaisonnez de sel & gros poivre , bouquet , ciboules , ail & girofle ; mouillez de bouillon , & d'un verre de vin de Champagne ; faites cuire à petit feu. Dressez. Mettez une cuillerée de coulis dans le jus. Faites bouillir , pour dégraisser ; passez au tamis ; & servez sous la poularde , avec un jus de citron.

Poulardes à l'anguille. Fendez sur le dos ; desosse , en les étendant. Habillez & desosse une anguille , coupez-la en filets de la longueur des poulardes. Passez-les au lard fondu , persil , ciboules , fines herbes , sel & poivre. Rangez-les sur les poulardes ; roulez & ficellez ; enveloppez de bardes de lard , & étamine. Faites cuire à la braise que vous mouillerez de deux verres de vin blanc de Champagne. Retirez & égouttez ; dressez , & par-dessus un ragoût de laitances & de truffes vertes au vin de

Champagne. *Les poulets à l'anguille se servent de même.*

Poularde à la Provençale. C'est la même chose que la poularde aux olives , en mettant un ragoût , capres , huile fine & de bon coulis pour le lier. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la Tartare. Fendez deux poulardes ; étendez-les , & les battez bien. Mettez les dans une casserole , avec lard fondu , persil , ciboules , fines herbes hachées , sel & poivre , assaisonnées dessus comme dessous. Laissez-leur prendre goût , pendant deux heures. Mettez ensuite cette casserole sur les cendres chaudes. Panez de mie de pain ; faites griller à petit feu. Etant cuites , servez chaudement avec une sauce hachée. (Voyez Sauce.) *Les poulets se servent de même.*

Poularde à l'étouffade. (Voyez Perdrix à l'étouffade.)

Poularde à l'étouffade au blanc. (Voyez Perdrix à l'étouffade.) La seule différence est de faire réduire la sauce , & de la lier avec de la crème , des jaunes d'œufs , & de servir avec du jus de citron.

Poularde au blanc-manger. Vuidez-la , & la desosse , sans percer la peau. Faites un blanc-manger. (Voyez Blanc-manger.) Laissez refroidir ; remplissez-en le corps de votre poularde ; ficellez par les deux bouts ; passez au lard , & la faites cuire dans une Saint-Menehould bien blanche , à un feu modéré. Servez chaudement , & par-dessus un coulis blanc à la reine. (Voyez Coulis.)

Poularde aux olives farcies. Farcissez-la comme la poularde accompagnée , entre cuir & chair. Mettez dans le corps un ragoût quelconque. Ficellez , & faites cuire à une braise bien nourrie , feu dessus & dessous. Servez avec un ragoût d'olives farcies , que vous aurez fait mitonner dans une bonne essence. (Voyez Olives.)

Poulardes en ballon. Trouffez-les comme pour bouillir ; piquez de moyen lard ; farcissez d'un ra-

goût de mousserons, crêtes, ris de veau, truffes, morilles, champignons bien assaisonnés. Mettez-les chacune dans une vessie de bœuf; attachez-les à l'anse du chaudron, & les faites cuire pendant quatre à cinq heures à l'eau bouillante, sans qu'elles touchent au fond. Etant cuites, tirez-les des vessies; dressez-les dans un plat, & servez leur jus dessus.

Poularde en cannelons. Desossiez tout-à-tait, & battez légèrement avec un rouleau, après l'avoir fendue en deux; couvrez ces deux moitiés, de l'épaisseur d'un écu, de farce fine, de blanc de volaille; roulez chaque moitié dans une étamine, avec des bardes de lard; ficellez, & faites cuire à une bonne braise; servez dessus une essence, avec des pistaches & jus d'orange.

Poularde en cannelons aux cardes. Faites de même, & servez avec un ragoût de cardes.

Poularde en croustade. Lardez-la de petit lard & jambon. Faites cuire à une braise blanche, avec un peu de lait. Laissez refroidir. Faites une petite Sainte-Menehould, avec beurre manié de farine, sel & poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la lier; jetez sur la poularde; panez-la; faites prendre couleur au four; servez avec une poivrade liée. (Voyez *Poivrade*.)

Poularde en fricandeau. Coupez en deux; piquez chaque moitié de petit lard. Faites blanchir & cuire dans une casserole, avec du bon bouillon, tranches de jambon, un peu de veau coupés en dés; bouquet, champignons entiers. Etant cuite, retirez-la; passez le jus au tamis. Finissez la glace; glacez la poularde, & servez.

Poularde en hochepot. Coupez en quatre. Faites cuire à la braise à petit feu, avec racines; mouillez de bouillon, avec sel & poivre; ôtez la poularde & les racines; passez le jus au tamis; dégraissez; faites réduire, & servez sur le hochepot.

Poularde en lapereau. Desossiez; laissez les pattes & les ailes. Levez tous les filets d'un moyen lape-

veau ; assaisonnez-les de sel & gros poivre , persil , ciboules , champignons , ail , échalottes ; hachez menu ; & arrosez-les d'huile : mêlez ces filets , & les arrangez dans le corps de la poularde : de sorte qu'elle conserve sa figure : cousez-la ; faites cuire à petit feu , dans une bonne braise ; mouillez d'un verre de vin de Champagne , & bouillon , avec bouquet , sel & gros poivre. Dressez ; mettez une cuillerée de coulis dans la sauce ; passez-la au tamis , & la servez sous la poularde.

Poularde de dessert en ragoût. Faites blanchir , & coupez un ris de veau en quatre ou six morceaux ; passez-les avec champignons en dés , beurre & bouquet ; mouillez moitié jus & bouillon. Dégraissez ; liez d'un coulis ; servez sur la poularde que vous ferez réchauffer dans du bouillon , sans bouillir.

Poularde marinée. (Voyez *Perdrix marinée.*) La seule différence est de laisser la poularde , six heures au moins dans sa marinade. *Les poulets se servent de même.*

Poularde. (Bisque de) Faites-la blanchir à l'eau chaude ; faites bouillir ensuite dans un bouillon clair , avec des bardes de lard , oignons piqués de cloux , tranches de citron ; écumez bien : étant cuite , tenez-la chaudement. Faites un ragoût de ris de veau , champignons , culs d'artichauts de bon goût ; liez-le d'un coulis de veau & jambon , avec du jus de veau. Mitonnez des croûtes de pain bien chapelé , avec de bon bouillon. Dressez votre poularde , & servez le ragoût autour.

Poularde (Filets de) au céleri. Faites cuire du céleri blanchi dans une bonne essence assaisonnée ; mettez y chauffer les filets de poularde , sans bouillir ; & servez.

Poularde (Filets de) en ragoût au blanc. Faites un ragoût de ris de veau à l'ordinaire , où vous mettrez une tranche de jambon. Mettez-y une poularde cuite à la broche , coupée en filets ; faites

chauffer sans bouillir ; liez de crème & jaunes d'œufs ; servez avec jus de citron.

Poularde. (Hachis de) Faites une sauce aux champignons de bon goût ; mettez-y un hachis de poulardes froides. Faites chauffer sans bouillir ; après avoir lié ce hachis de quelques jaunes d'œufs & de crème , passz-y un jus de citron ; & servez garni de croûtons frits.

Poularde. (Pâté chaud de) Piquez-la de gros lard & de jambon , avec sel & poivre , épices , fines herbes , persil & c boules hachées. Faites une farce de foie ; farcissez-en les poulardes ; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce. Mettez sur une feuille de papier beurrée ; foncez de lard pilé , & même assaisonnement que dessus ; arrangez la poularde dessus ; assaisonnez de même encore ; couvrez de tranches de veau & bardes de lard ; finissez à l'ordinaire. Etant cuit , ôtez le lard & le veau ; dégraissez , & jetez dedans un ragoût de truffes ; servez-le chaudement.

Poularde. (Pâté froid de) Arrangez & assaisonnez comme dessus ; mettez dans le pâté , avec les autres ingrédients , du beurre & du laurier. Finissez , & faites cuire à l'ordinaire.

Poularde (Potage de) aux concombres farcis. Farcissez comme les poulardes accompagnées ; faites cuire dans une marmite , avec bon bouillon ; farcissez des concombres. (Voyez Concombres.) Emportez-les avec bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; dressez les poulardes ; couronnez le potage des tranches de concombres farcies ; & servez chaudement , avec un jus de veau. On peut servir la poularde au naturel , sans la farcir.

Poularde (Potage de) aux écrevisses. Faites-la cuire dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garnissez d'écrevisses cuites & épluchées autour de la poularde , & par-dessus un ragoût d'écrevisses.

Poularde (Potage de) aux oignons. (Voyez Potage de pigeons aux oignons.)

Poularde (Potage de) au riz. Faites cuire comme dessus. Faites cuire du riz au gras, à l'ordinaire. Mitonnez des croûtes ; dressez dessus la poularde. Faites une bordure de riz autour du plat, & mettez dessus un jus de veau pas trop coloré.

Poularde. (Ragoût de) Prenez-la mortifiée ; lardez-la de gros lard ; coupez-la en deux ; passez au roux, avec beurre ou lard, farine frite. Mouillez de bouillon, & assaisonnez de bouquet, champignons, truffes, sel & poivre : le ragoût cuit, & la sauce liée, servez la poularde garnie de foies gras rôtis, & persil frit. *Les poulets s'accoutument de même.*

Poularde roulée aux crêtes. Fendez-la, & la desosse ; farcissez de blanc de volailles, viande hachée, lard plé, mie de pain trempée dans la crème, qu'on fait bouillir dans la crème, jusqu'à ce qu'elle soit à sec, & les assaisonnemens ordinaires, avec six jaunes d'œufs pour liaison. Étendez cette farce sur chaque moitié de poularde ; unissez avec de l'œuf battu. Roulez la poularde enveloppée de lard & d'un morceau d'éramine ; ficellez & faites cuire dans une bonne braise ; dégraissez, & servez avec un ragoût de crêtes.

OBSERVATION MEDICINALE.

La poularde, la poule, le poulet, le chapon ; tendres, & cuits à propos sont des alimens savoureux, fins, nourrissans, faciles à digérer & fort sains, que l'on peut donner aux personnes les plus délicates, & même aux convalescens, dès qu'ils ont la permission de manger de la viande : ils prendront par préférence les ailes, & ce qu'on appelle *les blancs de l'estomac*, comme les parties les plus tendres. On leur servira ces volailles bouillies ou rôties, ces deux manières de les apprêter étant les plus saines.

POULE : femelle du coq, oiseau domestique, d'un grand usage parmi les alimens. Il faut les

choisir jeunes, tendres & bien nourries, qui n'ayent point encore pondue. On la mange d'ordinaire bouillie.

Poule d'Inde. (Voyez *Dindon.*)

Poule, ou *Poulette d'eau* : oiseau aquatique ; on l'accommode comme le plongeon.

POULET : c'est le petit du coq & de la poule ; sa chair est plus délicate & plus succulente que celle de la poule, lorsqu'on choisit les poullets jeunes, tendres & bien nourris ; aussi l'on mange la poule bouillie, & le poulet rôti.

Poulets à la Caracalaca. Desossez des poullets gras ; farcissez de truffes, foies gras & petits oignons cuits, passés à l'huile & au citron. Faites griller dans une caisse de papier, huilée avec lard dessus & dessous. Servez avec une sauce perlée ou piquante.

Poulets accompagnés. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Barbarie. Troussiez des poullets de grain. Battez-les, & leur cassez les os. Farcissez-les d'une farce fine. Faites-les cuire dans du lait avec toutes sortes de fines herbes & assaisonnemens convenables. Retirez ensuite : panez & faites griller sur la braise. Servez-les avec une remoulade.

Poulets à la braise. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la Baubour. Levez les ailes & les blancs avec ; émincez les comme pour les bresolles, & les faites mariner avec huile & fines herbes. Humectez des caisses de papier, d'huile ; mettez les filets dedans ; faites cuire entre deux plats, entre deux feux. Servez dans chaque caisse une cuillerée de sauce à la carpe.

Poulets à la broche. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche accompagnés. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la Bavaoise. Farcissez-les comme les *Poulardes à la Cardinale*. Faites cuire de même ; & servez-les avec un ragoût de champignons, queues d'écrevisses, à l'essence de jambon & jus de citron.

Poulets à la broche à la chia. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets

Poulets à la broche à la Choisy. Faites mariner deux foies gras blanchis avec des truffes & oignons blancs, demi-cuits avec huile fine, fines herbes; sel & gros poivre; farcissez-en vos poulets sur l'estomac; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la broche à la ciboule: comme les poulets à l'ail, si ce n'est qu'au lieu d'ail dans la farce, on met de la ciboule.

Poulets à la broche à la Cracovie. Prenez des poulets de grains; piquez-les de moyen lard & anchois bien assaisonnés; farcissez-les dans le corps d'une farce fine avec truffes hachées; faites-les rôtir: étant presque cuits, surfondez-les de lard brûlant, en prenant garde de les noircir; servez-les avec une remolade chaude.

Poulets à la broche à la Dantzick. Farcis comme les précédens, faites rôtir de même; servez-les avec un ragoût de racines, oignons, champignons, fines herbes, jambon; mouillez d'un verre de vin de Champagne, & d'un peu de réduction & bouillon. Faites mitonner, & dégraissez: étant cuits, & la sauce réduite, ôtez le bouquet & le jambon; & servez autour des poulets.

Poulets à la broche à la Génoise. Farcissez d'une farce de leurs foies. Trempez-les dans du lard fondu; laissez-les refroidir; piquez de persil; faites rôtir; arrosez de sain-doux; dressez, & servez avec une essence de jambon.

Poulets à la broche à la Hollandoise. Farcissez comme les précédens; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à la Hollandoise.

Poulets à la broche à la perce-pierre. Farcissez, & faites cuire à l'ordinaire. Faites blanchir de la perce-pierre dont vous aurez ôté les grosses côtes; égouttez & faites mitonner avec coulis, bon beurre, deux anchois hachés; faites lier cette sauce sans bouillir, & servez avec les poulets.

Poulets à la broche à la Ravigotte. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la rocambole. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire. Mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence. Faites chauffer sans bouillir , & servez sous les poulets.

Poulets à la broche à la sauce blanche hachées. Farcissez , & faites rôtir comme dessus ; & servez sous les poulets une sauce hachée , liée avec crème & jaunes d'œufs.

Poulets à la broche à la sauce à la carpe. (Voyez *Faisan* , & l'article *Poularde* à la sauce de brochet. Ils s'apprentent de même , sauf la sauce. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à la broche à la farce au vin de Champagne. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire ; servez-les avec une sauce au vin de Champagne , marbrée d'un peu de coulis , avec un peu de persil haché & blanchi.

Poulets à la broche à la sauce de brochet. (Voyez *Poulardes* & *Pigeons.*)

Poulets à la broche à la sauce du roi. Farcissez-les d'un hachis de lapin , lard & foies , graisse de veau , capres , anchois , sel & poivre , fines herbes & épices ; faites rôtir à l'ordinaire , & servez avec une sauce faite de jus & de coulis , beurre , sel & poivre concassé , muscade , citron en tranches ; cette sauce ne doit point bouillir.

Poulets à la broche à l'ail. Farcissez sur l'estomac avec une petite farce de lard rassis , sel & poivre , persil haché avec un peu d'ail ; bardez , & faites cuire à l'ordinaire.

Poulets à la broche à l'Allemande. Farcissez-en deux de leurs foies ; faites rôtir à l'ordinaire , & servez avec une sauce à l'Allemande. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à la broche à l'échalote. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon , & mouillez-la de bon coulis. Dégraissez & passez au tamis , & y mettez deux pincées d'écha-

lotes hachées , avec poivre & bon beurre; faites
lier , & servez sous les poulets.

Poulets à la broche à l'Espagnole. Faites rôtir ,
farcis à l'ordinaire , & servez avec une sauce à l'Es-
pagnole.

Poulets à la broche à l'estragon. Faites comme aux
précédens ; mettez de l'estragon blanchi dans une
essence avec de bon beurre ; faites lier , & servez
cette sauce sous les poulets avec jus de citron.

Poulets à la broche à l'Italienne. Farcissez à l'or-
dinaire , & faites rôtir. Faites un ragoût de truffes ,
mousserons & champignons ; passez à l'huile , &
mouillez d'un bon verre de vin , avec capres & an-
chois ; le ragoût cuit , ôtez l'huile ; liez d'un coulis de
veau & jambon. Dressez les poulets , le ragoût dessus.

Poulets à la broche à l'Ivernoise. Faites rôtir à
l'ordinaire , & servez avec une sauce à l'Ivernoise.

Poulets à la broche au blanc-manger. Desossez trois
poulets égaux comme les poulardes au blanc-man-
ger , & servez avec un coulis. (Voyez Poularde.)

Poulets à la broche au coulis blanc. Farcissez de
leurs foies à l'ordinaire , & faites rôtir. Servez avec
un coulis blanc.

Poulets à la broche au jambon. (Voyez Poulets aux
fines herbes au jambon.) Servez avec une essence de
jambon.

Poulets à la broche au jus. Mettez-leur à chacun
une barde de lard ; assaisonnez entre cuir & chair
sur l'estomac. Faites rôtir , & dressez avec un jus de
veau par-dessus.

Poulets à la broche au jus de canard. Dépecez deux
poulets rôtis , & passez dessus le jus de deux canards
rôtis , tout chaud , avec jus d'orange & gros poivre.

Poulets à la broche au persil. Piquez-les de même
lard & persil ; faites rôtir à l'ordinaire ; arrosez de
lard , ou sain-doux. Mettez dans une bonne essence
une pincée de persil haché & blanchi avec beurre
fin. Faites lier la sauce , & servez sous les poulets.

Poulets à la broche au verd d'office. Farcissez-les

d'une farce fine, & les faites mariner, comme on a dit ci-dessus à l'article *Poulets marinés*; bardez; & faites cuire à l'ordinaire. Faites un jus de poirée & de verd de ciboules. Faites bouillir ce jus, & l'écumez. Faites une sauce comme pour les asperges, & délayez-y ce jus. Servez sous les poulets.

Poulets à la broche au verjus. Farcissez, & faites rôtir à l'ordinaire. Faites mitonner dans une essence de petits grapillons de verjus point trop mûr, & que vous aurez fait blanchir & égoutter. Ajoûtez à la sauce un peu de verjus liquide, & la servez sous les poulets.

Poulets à la broche aux anchois. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux capres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux cardes. Farcissez, & faites cuire à l'ordinaire; & servez avec un ragoût de cardes d'E'pagne, avec une bonne essence.

Poulets à la broche aux choux-fleurs. Farcissez dans le corps d'une farce de leurs foies & ingrédients d'une farce fine; coulez; faites rôtir, & servez dessus un ragoût de choux-fleurs, lié d'une bonne essence.

Poulets à la broche aux concombres farcis. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux écrevisses. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux foies. Farcissez-les sur l'estomac d'une bonne farce de leurs foies; bardez-les; faites rôtir à l'ordinaire, & les servez avec un coulis clair de veau de jambon.

Poulets à la broche aux huitres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux morilles. Faites cuire farcis à l'ordinaire, & servez avec un ragoût de morilles assaisonnées de bon goût.

Poulets à la broche aux petits œufs. (Voyez *Pigeons* & *Poulardes.*)

Poulets à la brocheaux pointes d'asperges. Farcissez-les comme les poulets aux choux-fleurs ; mettez mitonner dans une bonne essence des pointes d'asperges blanchies , & servez ce ragoût sous les poulets.

Poulets à la broche aux truffes. (Voyez Poulardes.)

Poulets à la broche dits Robins. Prenez deux poulets jeunes , d'égale grosseur. Desossez l'estomac , & le farcissez avec lard rapé & truffes hachées comme en poupiette, sel & gros poivre ; faites rôtir à l'ordinaire. Faites cuire des truffes hachées avec une tranche de jambon, bouquet & demi-verre de vin de Champagne , un peu de réduction , une cuillerée de coulis ; ôtez ensuite le bouquet & le jambon , & servez cette sauce sous les poulets.

Poulets à la broche mincés aux lapereaux. Ôtez-leur l'estomac ; faites mariner des filets de lapins ; mettez-les à la place des estomacs ôtés ; ficellez ; faites rôtir , & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Poulets à la broche panés à la Sultane. Farcissez avec leurs foies , fines herbes , rocamboles , champignons & lard. Faites rôtir : étant presque cuits , arrosez de beurre ; panez de belle couleur , & servez avec une sauce à la Sultane.

Poulets à la broche au vilain. Prenez deux ou trois gros poulets ; ôtez-leur le brichet de l'estomac sans intéresser la peau : piquez-les de menu lard sur les côtés , & de persil sur l'estomac ; faites-les cuire à la broche , en arrosant de sain-doux , pour conserver la verdure du persil. Etant cuits , farcissez vos poulets d'un bon salpicon , cuit & de bon goût ; & servez.

Poulets à la broche aux fines herbes.

Poulets à la broche aux fines herbes & oignons.

Poulets à la broche aux fines herbes & jambon.

Poulets à la broche aux fines herbes & mousserons.

(Voyez Poulardes.)

Poulets à la daube. (Voyez Poulardes.)

Poulets à la Grammont. Levez les ailes & les

blancs à crud ; mincez-les , & faites mariner avec huile , fines herbes , champignons , sel & poivre. Faites cuire en caïsse avec leur marinade entre deux plats , feu dessus & dessous. Servez dans chaque caïsse de la sauce au vin de Champagne.

Poulets à la Polonoise au safran. Faites rôtir ou bouillir dans une marmite ; pilez du safran ; délayez-le peu-à-peu dans le coulis , pour lui donner seulement une belle couleur. Dépecez les poulets ; mettez-les dans ce coulis , & servez chaudement.

Poulets à la princesse. Coupez-les en deux ; faites cuire à la braie ; panez & faites frire dans le sain-doux , & servez avec une bonne remolade. On peut aussi les faire griller & les servir de même.

Poulets à la Romaine. Lardez deux poulets moyens de gros lard & jambon ; faites cuire à la braie , mouillée de demi-verre de vin de Champagne , avec fines herbes , sel & poivre. Faites cuire à petit feu ; dressez , passez leur cuisson , & mettez dans cette sauce un jus de citron.

Poulets à la Sicilienne. Desossez-les ; piquez de gros lard , & faites cuire à la braise ou à la cendre , & les servez à la ciboulette ; passez avec jus de veau. On peut aussi servir dessous des épinars à l'Allemande , des pointes d'asperges au gros poivre , ou de l'oseille aux petits œufs.

Poulets à la Vestale Farcissez & faites rôtir avec une farce fondante dans le corps ; servez dessous une sauce à la Vestale. (Voyez Sauce.)

Poulets à l'allure nouvelle. Prenez-les très-jeunes ; laissez-leur les ailes , le col & les pattes ; farcissez de foies gras coupés en dés ; passez au beurre & à l'huile , avec fines herbes , truffes étouffées dans une braise blanche , avec tranches de citron. Etant cuits , égouttez & dressez-les ; accompagnez-les de crêtes ; fendez-les sur l'estomac , & mettez dans cette fente du jambon haché avec une crête. Ser-

vez avec une essence claire , avec gros poivre & jus de citron.

Poulets à l'Angloise. (Voyez Poularde.)

Poulets à l'entrée de carpe. Dépouillez un poulet de sa peau ; dépecez-le ; passez avec champignons , persil & bouquet , ciboules , gouffe d'ail , girofle , laurier , avec une petite carpe œuvée , coupée en tronçons , ses œufs , jambon , beurre , deux cuillérées de coulis , un verre de vin de Champagne , sel & gros poivre. Faites cuire : étant presque cuits , ôtez la carpe ; laissez les œufs ; mettez de petits oignons blancs cuits au bouillon ; achevez de cuire. L'étuvée étant finie , & de bon goût , la sauce courte , servez avec des croûtons de pain frits.

Poulets à l'ivoire. Farcissez ; faites cuire à l'étouffée comme dessus , & servez avec une sauce à l'ivoire. (Voyez Sauce.)

Poulets à maître Lucas. (Voyez Pigeons , Perdrix & Poulardes.)

Poulets au beurre verd. Farcissez de beurre manié avec des fines herbes , ou avec une farce fine , & les faites rôtir. Faites blanchir une poignée de poirée ; ôtez les côtes ; ajoutez une pincée de persil ; pilez les deux plantes ; exprimez le jus , & le mettez dans une demi-livre de beurre frais fondu ; passez-le à l'étamine , & laissez refroidir. Mettez de ce beurre ce qu'il faudra dans demi-verre de réduction ; dressez cette sauce sur vos poulets. *Toute volaille blanche peut se servir de même.*

Poulets au brun. Coupez-les comme pour une fricassée ; passez-les au roux ; mettez-y un coulis de beurre , un anchois haché , rocambol , sel & poivre , un peu de vin. Laissez mitonner , & servez.

Poulets au verd-pré. Coupez en quatre ; faites cuire dans des bardes de lard sur la cendre chaude ; égouttez , & servez avec la sauce au verd-pré.

Poulets au Wasstefriche. Dépecez ; faites revenir dans du bouillon avec du beurre ; foncez une case

serole de bardes de lard minces; mettez-y des racines de persil blanchies, & du persil verd; mettez vos poulets; couvrez de tranches de veau, jambon, bouquet, sel & poivre; faites cuire une demi-heure; mouillez de quintessence ou restaurant; achevez de faire cuire; dressez sur un plat avec les racines de persil. Faites réduire la sauce, & la servez sur votre poulet.

Poulets aux épinars glacés. Faites cuire de même que les fricandeaux aux épinars.

Poulets de dessert glacés. Prenez deux poulets piqués, rôtis & froids: faites cuire avec bouillon, bouquet, champignons entiers, tranches de jambon; glacez les, quand ils sont cuits, & finissez comme les fricandeaux.

Poulets dépecés & frits. Dépecez trois poulets, & les faites mariner; foncez une casserole de lard rapé, & beurre frais, avec champignons, persil, ciboules, échalotes, fines herbes, sel, poivre & muscade, tranches de jambon: mettez-y les poulets, & faites cuire feu dessus & dessous. Faites égoutter: étant cuits, trempez dans l'œuf battu; panez; faites frire au sain-doux. Servez avec persil frit.

Poulets en boudins blancs. Faites un hachis de blanc de poulardes, avec panne de porc, chopine de crème, un pot de mie de pain en panade. Faites réduire le tout en bouillie; délayez-y quatre jaunes d'œufs; assaisonnez de sel, poivre & muscade; pilez douze oignons blancs, & mettez le jus dans cette bouillie. Farcissez-en des poulets desossés; ficellez-les bien; faites cuire à une bonne braise, sans mouiller; dressez-les, étant cuits, garnis de croûtons frits.

Poulets en bouteille. Videz-les & les desossés par le cou; tirez une partie de la chair; farcissez, comme nous avons dit des poulardes à la crème, mais plus légère avec quelques blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez dix bouteilles d'un verre mince

dont le gouleau soit évasé ; faites-y entrer vos poulets ; remplissez ensuite la bouteille de la même farce jusqu'à moitié , en arrêtant le poulet par en-haut. Mettez dans ce qui reste un ragoût de filets de volaille & de perdrix , truffes & crêtes en filet ; liez d'en coulis blanc avec jus de citron ; faites-les cuire au bain-marie : il leur faut à-peu-près trois heures. Sur le point de servir , mettez dans chaque bouteille un peu de coulis blanc , & coupez le gouleau avec un diamant , pour que ceux qui en voudront puissent tirer ces poulets de leurs bouteilles. On donne ce procédé plutôt à cause de la singularité , que pour la chose même qui en soi n'a pas plus de mérite , que si , accommodés de même , les poulets étoient servis d'une autre manière.

Poulets en chauves-fouris. Battez-les , & cassez les gros os ; passez à l'huile , fines herbes & citron ; faites griller comme les précédens , & servez avec sauce verte.

Poulets en culotte. Levez la culotte de deux poulets ; battez-les , ainsi que l'estomac & les aîles ; faites cuire à l'étouffée dans une bonne braise ; passez la sauce au clair , & donnez couleur aux poulets avec la graisse de cette sauce ; servez la sauce claire , avec du beurre d'écrevisses ou au verd.

Poulets en fricandeau. Piquez-les , après les avoir fendus en deux dans leur longueur , & les faites cuire , comme ci-dessus , les poulets de desserte glacés.

Poulets en fricassée. Dépecez , lavez , & faites-les blanchir ; mettez ensuite à l'eau froide ; égouttez , & les passez avec lard fondu , beurre frais , bouquet , oignon piqué de cloux , crêtes , ris de veau , champignons , truffes , sel & poivre , un peu de farine ; faites cuire quelques tours ; mouillez ensuite moitié eau & bouillon ; laissez mitonner ; faites une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crème , un peu de persil hache. La sauce réduite , liez sur le feu , & dressez.

Poulets en hochepot. Faites cuire à l'étouffée avec oignons, racines & petites saucisses; dressez-les; les ingrédiens dessus ou autour. Faites réduire la sauce, & la jettez sur le tout.

Poulets en matelotte. Coupez en deux, en quatre; faites cuire à la braise avec racines, pointe d'ail & bouquet; & servez avec un ragoût de panais & de carottes.

Poulets en puits aux moufférons. Prenez deux poulets égaux; fendez-en un par le dos, l'autre par l'estomac; tirez-en les gros os; bardez-les de jambon en dedans; cousez-les ensemble; emplissez-les d'un ragoût de moufférons. Faites cuire à une braise sèche, avec lard, veau, jambon, oignons, fines herbes, sel & poivre, autant dessus que dessous; dressez ensuite, & servez dessus une essence de jambon, ou un ragoût de moufférons.

Poulets en ragoût. Prenez-les mortifiés; coupez-les en deux; lardez de gros lard, & les passez au roux avec lard fondu, bon beurre & farine frite; mouillez de bouillon, avec bouquet, champignons, truffes, sel & poivre; laissez cuire & lier la sauce. Dressez, & servez garnis de foies gras rôtis, ou de persil frit.

Poulets en salade. Coupez en filets des restes de poulets rôtis; ôtez-en la peau & les os; hachez de la laitue; mettez-en au fond d'un plat; arrangez dessus ces filets; mettez toute sorte de fournitures assaisonnées à l'ordinaire. On peut encore les servir de même avec persil & ciboules hachées très-menu.

Poulets en surprise. Farcissez-en deux avec leurs foies & ingrédiens ordinaires. Prenez deux noix de veau; faites-leur un trou par le côté; faites-y entrer vos poulets farcis; cousez les noix de veau; faites les cuire & glacer comme des fricandeaux, & servez de même.

Poulets fourrés. Trouffez des poussins en poulets; enfermez-les dans des noix de veau; piquez les fricandeaux, & finissez de même.

Poulets glacés au Parmesan. Aplatissez, & faites-les cuire à la braïte, avec une pointe d'ail; dégraissez la sauce; mettez-y un peu de coulis; passez-la au tamis; faites-les glacer dans un peu de cette sauce; saupoudrez de Parmesan dans une tourtière entre deux feux modérés, & servez à courte sauce.

Poulets marinés ou à la Coigny. (Voyez Pigeons & Perdrix.)

Poulets roulés à l'anguille, au vin de Champagne. Fendez en deux & les desossez tout-à-fait; étendez dessus une farce fine de blanc de volaille; mettez dessus des filets d'anguille; roulez les poulets; enveloppez-les de bardes de lard & d'étamine. Ficellez; faites cuire à la braïse; développez-les ensuite; essuyez-les de leurs graisses, & les servez avec une sauce au vin de Champagne.

Poulets (Fricassée de) à la crème aux mousserons. Accommodez comme ci-dessus avec des mousserons. Finissez la fricassée avec demi-septier de crème, & moitié d'un petit pain de beurre fin manié.

Poulets (Fricassée de) à la Provençale. Dépecez; lavez; passez avec huile, fines herbes, ail, thym, basilic, persil, ciboules, champignons, bon beurre, sel & poivre, girofle; ajoutez ensuite une pincée de farine; mouillez d'eau bouillante, & laissez cuire; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez de la muscade & persil haché; dressez de couleur un peu verte. Servez avec jus de citron.

Poulets (Fricassée de) aux petits pois. Ecorchez; dépecez, parez l'abbatis; lavez, passez-les au beurre avec bouquet, un litron de pois fins. Mouillez de bouillon: étant cuits, liez de crème & jaunes d'œufs.

Poulets. (Giblotte de) Coupez en quatre; passez-les avec leurs abbatis, bouquet, petits oignons, & mouillez avec bouillon & vin de Champagne. Fai-

tes mitonner; finissez avec un blanc de veau, quelques capres & un anchois haché.

Poulets (Giblotte de) aux truffes. Comme la précédente, si ce n'est qu'au lieu d'anchois, vous mettez des truffes; elle se fait aux morilles de même.

Poulets. (Pâté chaud de) Les pâtés chauds de poulets se font comme ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives & autres. (*Voyez ces articles.*)

Poulets (Pâté chaud de) aux truffes vertes. Piquez deux poulets gras de gros lard & jambon; assaisonnez comme il faut. Pilez leurs foies avec lard rapé, truffes, persil & ciboules, sel & poivre, épices & fines herbes; farcissez-en les poulets; dressez le pâté: assaisonné, foncez-le de lard, comme dessus; arrangez vos poulets; couvrez de veau & de lard assaisonnés comme dessus; mettez-y du beurre frais; faites cuire cinq à six heures. Faites un ragoût de truffes vertes coupées en tranches; assaisonnez de bon goût; liez de coulis de veau & jambon, & d'un peu d'essence. Le pâté étant cuit & dégraissé, ôtez le lard & le veau, & jetez-y le ragoût pas trop lié; servez chaudement.

Poulets (Pâté de) à la crème. Le pâté dressé, arrangez-y les poulets dépecés, avec sel, poivre, muscade, champignons, morilles, lard pilé, fines herbes; couvrez de veau & jambon, & d'une seconde abaisse. Faites cuire; dégraissez, & le servez avec un coulis blanc.

Poulets. (Potage de) Voyez pour cet article, ceux de *Chapons, Perdrix, Perdreaux, Pigeons, Poulardes*. Ils indiqueront de reste les diverses façons de faire ceux de poulets.

Poulets (Terrine de) aux concombres farcis. Desosses les poulets; hachez les estomacs avec champignons, persil, ciboules, fines herbes, épices, sel & poivre, lard blanchi, graisse de bœuf, trois ou quatre jaunes d'œufs, mie de pain trempée

dans la crème ; farcissez-en les poulets ; faites cuire à la braïse. Farcissez des concombres de la même farce ; faites-les blanchir à l'eau bouillante , & cuire après , avec du coulis clair de veau & jambon. Laissez mitonner ; tirez & égouttez ; dressez dans la terrine , & jetez par-dessus une bonne essence de jambon.

Poulets (Terrine de) aux écrevisses. Cette terrine se fait comme celle de *Pigeons aux écrevisses*. On peut servir les poulets , comme dessus.

Poulets. (Tourte de) Dépouillez-les de leur peau. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte commune , avec lard rapé , ingrédiens & assaisonnemens ordinaires. Mettez-y les poulets ; couvrez dessus comme dessous avec beurre frais , comme au *Pâté* ; couvrez d'une autre abaisse ; dorez ; faites cuire. Otez le lard & le veau ; dégraissez , & jetez dedans un coulis clair de veau & jambon.

POUPELIN : pâtisserie délicate , qu'on fait avec beurre , lait , œufs frais , dont on pétrit de la fleur de farine : on y mêle du sucre & de l'écorce de citron.

POUPETON : espece de hachis qu'on fait , tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras. Prenez cuisse de veau , moëlle de bœuf , lard blanchi , & les hachez avec champignons , ciboules , persil , mie de pain trempée dans de bon jus , deux œufs crus. Foncez une poupetonniere de bardes de lard , par-dessus du hachis , ensuite quelques pigeons ou poulets ; passez au roux , & couvrez de hachis. Faites cuire entre deux feux. Pour servir , renversez le poupeton dans un plat , sens-dessus-dessous.

Poupeton en maigre. Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles , bien assaisonné , avec mie de pain & farine ; mettez-le dans une poupetonniere , avec du beurre frais dessus & dessous , des filets de soles ou autres poissons. Passez au beurre , au milieu des culs d'artichauts , cham-

pignons, mouffurons, du hachis par-dessus. Faites cuire, feu dessus & dessous. Servez comme le précédent.

POUPIETTES. Prenez autant de tranches de veau en long, que de bardes de lard; battez le veau; mettez du hachis sur ces tranches de veau; faites avec veau, moëlle de bœuf, lard, assaisonnement ordinaire, une pointe d'ail. Roulez-les bien ferme; ficellez, enfilez dans une brochette; enveloppez de papier; faites rôtir: étant presque cuites, ôtez le papier; panez-les; faites-les prendre couleur. On peut les accommoder comme les fricandeaux: on peut aussi les piquer, les passer au roux avec truffes hachées, morilles, bon jus & un peu de coulis.

POURPIER: plante potagere, d'un assez grand usage en cuisine dans la saison. On le confit aussi dans le vinaigre, pour le conserver plus long-tems, & le manger en salade.

Pourpier frit. Prenez du pourpier dans son entier; lavez-le, & le trempez dans une pâte faite avec œufs battus, farine, sel, poivre, vinaigre. Faites frire à petit feu; servez, garni de persil frit.

Pourpier. (Autre façon de faire frire le) Trempez-le dans l'œuf battu simplement avec un peu de sel; faites-le frire, & le glacez ensuite avec du sucre & la pelle rouge.

Pourpier. (Ragoût de) Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche; égouttez, & les passez avec du coulis clair de veau & de jambon. Faites mitonner à petit feu; faites réduire; mettez-y ensuite un peu de beurre manié de farine; donnez au ragoût une pointe de vinaigre. On le sert avec toute sorte d'entrée, en fricandeau de veau, poulets, cuisses de dindon, pigeons, moutons & autres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pourpier est plutôt un assaisonnement qu'un aliment; il passe pour rafraîchissant, adoucissant,

mais on n'en peut pas conseiller un usage habituel, ou même d'en manger une quantité un peu considérable, parce qu'il se digère difficilement, & fournit des sucres très-visqueux. On fera bien de s'en abstenir, à moins qu'on n'ait un bon estomac, des sucres digestifs, très-actifs, fort chauds, qu'on ne prenne beaucoup d'exercice; encore faut-il avoir soin de le bien mâcher. Cette plante est un peu plus ferme & épaisse, que la plupart des herbes à salade.

PRALINES. Nous avons dit au mot *Amandes* la manière de faire les pralines. On verra à leurs articles respectifs les substances susceptibles de cette manière de les confire.

PRÉCOCES. (*Pâte de*) Prenez des précoces bien mûres; ôtez en les noyaux; écrasez-les & les passez au tamis; faites dessécher à petit feu, pesez-en deux livres & les mettez dans autant de sucre cuit à la première plume. Délayez bien & mêlez le tout. Mettez la poêle sur la cendre chaude; lorsqu'elle sera à demi froide dressez-la.

PRÉSURE: est un acide qui se trouve dans l'estomac des veaux qui n'ont encore vécu que de lait, lorsqu'on les tue avant qu'ils en aient fait la digestion. C'est de cet acide qu'on se sert communément pour faire coaguler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRUNEAUX. Les pruneaux sont, pour l'ordinaire des prunes de Damas, qu'on fait sécher au four sur des claies, ou même au soleil, lorsqu'il est assez chaud pour cela. Les pruneaux qu'on appelle *Brignolles*, ville dont elles nous viennent, sont des prunes de perdigon, séchées au soleil, après en avoir ôté les noyaux. Les plus agréables & les plus beaux nous viennent de Tours. On les fait cuire, pour l'ordinaire, avec du sucre; mais les brignolles, qui sont extrêmement sucrées, n'en ont pas besoin. Quand on veut donner un peu plus de relief aux

uns & aux autres, il faut y mêler quelques pruneaux aigres; le syrop en a plus de couleur & de consistance.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pruneaux lâchent le ventre; temperent l'ardeur du sang, & sont assez bons à l'estomac. Les brignolles sont nourrissantes, & donnent un suc doux, qui convient aux éthiques, qui en usent avec succès, lorsqu'on les a bien fait cuire à l'eau, coupées par morceaux.

PRUNES: fruit dont les espèces sont très-multipliées. Il y en a de différentes couleurs, figures, grosseur. Quelques-unes sont douces, d'autres acides, d'autres âpres & austères. Les meilleures sont celles qui sont douces, dont la peau est fine & tendre, qui sont saines & qui ont été fraîchement cueillies, & à la pointe du jour. On les mange crues; on les confit; on en fait des compôtes. des tourtes, &c. Celles que l'on confit d'ordinaire, sont le perdrigon, la mirabelle, l'isle-vert ou saint-julien, la reine-claude; celles sur-tout, qui ont une saveur douce & sucrée, & dont la chair est assez ferme pour se soutenir entières; étant confites.

Prunes à la bourgeoise. (Compôte de) Mettez une livre de bonnes prunes cuire avec un peu d'eau & environ demi livre de sucre, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt. Ecumez-les bien, & les dressez dans le compôtier: si le syrop n'a pas assez de consistance, faites-le cuire encore, & le servez sur les prunes.

Prunes à mi-sucre. Faites cuire à perlé deux livres de sucre pour quatre livres de fruit. Faites-y prendre un bouillon à vos prunes; tirez-les du sucre, & leur laissez jeter leur eau. Remettez-les ensuite sur le feu, & faites recuire le syrop à perlé, laissez refroidir & les empotez.

Prunes au sec. Les prunes étant confites, comme on vient de le dire à l'article précédent, mettez-les
une

une nuit à l'étuve. Tirez-les, le lendemain; faites-les égoutter; & les dressez sur des ardoises ou feuilles d'office & les faites sécher à l'étuve. Si on les a pelées pour les confire, il faut les rouler dans le sucre en poudre, & les dresser pour les faire sécher.

Prunes. (*Compôte de*) On prendra celles qu'on voudra à cet effet; mais la mirabelle, le perdigon, le saint-julien sont les meilleures. Choisissez-les belles & presque mûres. Piquez-les & les mettez à l'eau bouillante. Dès qu'elles monteront sur l'eau, ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur eau. Remettez-les sur un feu doux & couvert, pour les faire reverdir; & lorsqu'elles fléchiront sous le doigt, faites-les égoutter, & finissez votre compôte dans le sucre au petit lissé. Dressez dans un compôtier & versez le syrop sur le fruit; demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Prunes confites à la Bourgeoise. Prenez des prunes d'une bonne espèce, qui commencent seulement à mûrir. Piquez-les & leur faites prendre sept à huit bouillons dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume, en les menant dans la poêle à deux anses, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & leur sucre en consistance de syrop. Ecumez-les avec soin. Empotez-les à demi-froides; mais ne les couvrez, que quand elles le seront tout-à-fait.

Prunes confites au liquides. Toutes sortes de prunes, sauf le damas rouge, peuvent se confire de cette manière. Pelez-les & les mettez, à mesure, à l'eau fraîche. Passez-les ensuite à l'eau bouillante, & couvrez le feu pour les faire cuire doucement, jusqu'à ce qu'elles commencent à verdier. Retirez-les alors du feu & les laissez refroidir dans leur eau. Étant refroidies remettez-les à l'eau fraîche. Faites cuire du sucre à soufflé; mettez-y vos prunes bien égouttées de leur eau; faites bouillir à grand feu; ayez soin d'écumer. Retirez du feu, & laissez refroidir dans le sucre. Remettez-les

ensuite sur le feu, & menez votre confiture à perlé. Dressez alors dans des pots que vous ne couvrirez, que quand votre confiture sera froide. Il faut les prendre, lorsqu'elles commencent à mûrir, sans quoi votre fruit se déferoit à la cuisson; & pour parer à cet inconvénient, il y a bien des personnes qui se contentent de les piquer avec une épingle pour leur faire prendre sucre.

Prunes confites sans noyaux. Prenez les presque mûres, & d'une espèce qui, comme celles de monsieur, la royale, la mongeron, le damas d'Italie, l'isle-vert, le pe drigon violet, & le damas musqué, quittent facilement le noyau. Otez ce noyau, comme on fait aux abricots. Mettez ce fruit ainsi préparé, quelle que soit l'espèce que vous ayez choisie, dans autant de sucre clarifié; faites cuire sans bouillir, en le remuant toujours; tirez du feu & le laissez refroidir; faites-le égoutter ensuite; faites cuire le syrop au grand lissé, remettez-y le fruit & lui donnez huit à dix bouillons couverts en l'écumant: tirez-le du feu, & lui laissez prendre sucre en cet état à l'étuve l'espace de vingt-quatre heures, plus ou moins. Vous pouvez alors les empoter pour les conserver au liquide, & les tirer ensuite au sec, ou même sur le champ, en les dressant sur des aidoies, après les avoir égouttés & roulés dans le sucre fin, pour les sécher à l'étuve.

Prunes de mirabelle confites. Prenez-les presque mûres; piqués & les mettez à l'eau bouillante. Otez du feu aussitôt qu'elles commencent à monter. Reverdies dans cette eau, remettez les sur le feu, sans bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Passez-les à l'eau fraîche; égouttez; mettez les à la poêle; faites clarifier du sucre quatre livres pour un cent. Faites-y prendre à vos prunes huit à dix bouillons par quatre jours différens, depuis le petit lissé jusqu'au grand perlé, en augmentant, chaque jour, d'un peu le syrop en sucre, s'il en

est besoin. Le quatrieme jour, achevez votre fruit au grand perlé, en six ou huit bouillons. Empotez-le pour le garder au liquide ; & si vous le voulez sec, procédez comme à l'article précédent.

Prunes de mirabelle. (Compôte de) Faites blanchir un cent de mirabelles à deux bouillons ; passez-les à l'eau fraîche. Faites-les égoutter & les mettez faire quelques bouillons au sucre clarifié. Dressez-les dans un compôtier, & lorsque vous aurez fait réduire votre sucre en consistance de syrop, mettez-le sur votre fruit, & servez.

Prunes de mirabelle & de reine-claude à l'eau-de-vie. Prenez de l'une & de l'autre espece la quantité que vous voudrez ; choisissez-les presque mures ; piquez-les ; mettez-les à l'eau bouillante, & les retirez ; lorsqu'elles commenceront à monter. Laissez-les reverdir dans cette eau ; remettez-les ensuite sur le feu, sans bouillir, jusqu'à ce qu'elles deviennent molletes. Faites-les rafraîchir ; mettez-les ensuite dans une terrine ; versez du sucre clarifié dessus ; cinq livres pour demi-cent de belles reines-claude, & autant pour un cent de mirabelles. Faites bouillir, par quatre jours différens, ce sucre, & le remettez à chaque fois sur le fruit. Le quatrieme jour finissez ce sucre au grand perlé ; & y mettez vos prunes faites quelques bouillons ; laissez refroidir. Mettez autant d'eau-de-vie que de syrop, & mettez en bouteilles, de sorte que le fruit baigne dans le syrop.

Prunes de mirabelle & reine-claude. (Clarequets de) Faites-les cuire avec un peu d'eau : quand elles seront bien molles, passez-les au tamis ; le jus étant clair, mettez-les au sucre à cassé. Faites bouillir ensemble, jusqu'à ce que le tout soit en gelée ; autant de sucre que de jus. Dressez dans des gobelets ; faites prendre à la glace, & servez.

Prunes de mirabelle pour garder. Otez les noyaux ; ou les piquez. Faites frémir à l'eau bouillante ; tirez-les à l'eau fraîche ; mettez au sucre à la grande

plume, livre de sucre pour livre de fruit. Faites faire deux bouillons couverts; laissez deux fois vingt quatre heures, égouttez de leur sucre. Mettez le syrop à grand perlé & y glissez le fruit; faites cuire jusqu'à ce qu'il revienne au même degré de cuisson. Otez du feu, écumez; mettez en pot. Si vous ôtez les noyaux, conservez les queues à votre fruit.

Prunes de perdrigons blancs confites. Piquez-les en divers endroits & les mettez à mesure à l'eau fraîche. mettez-les ensuite à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles montent, & tirez-les du feu & les laissez reverdir dans leur eau, en les remettant sur le feu, lorsqu'elles auront été refroidies; mais ne les faites point bouillir, pour que votre fruit ne se défasse pas. Quand elles seront tendres, mettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les & les mettez faire quelques bouillons au sucre clarifié : au sur plus finissez comme les mirabelles & reines-claude à l'eau-de-vie, en donnant, par quatre jours différens, un nouveau degré de cuisson au syrop en augmentant le sucre, si besoin est. Finissez le syrop à perlé; livre de sucre pour livre de fruit.

Prunes de perdrigons pelés. Autant de sucre que de fruit qu'il faut peler. On lui donne ensuite deux ou trois bouillons. Egouttez, & le mettez dans autant de sucre à la plume prendre cinq à six bouillons. Otez du feu : au bout de deux heures; tirez ce fruit; faites recuire votre syrop un peu plus fort, & y redonnez trois à quatre bouillons à vos prunes. Otez du feu, & empotez, quand elles seront refroidies. Pour finir le syrop doit être à perlé.

Prunes de reine-claude confites. Procédez de même que pour les reines-claude à l'eau-de-vie. La quantité du fruit règle celle du sucre, dont la dose est de quatre livres, pour cent de prunes.

Prunes de reine-claude. (Ratafia de) Prenez-les belles & mûres, cueillies en tems frais; & après les avoir essuyées avec soin, ôtez-en les noyaux,

Ecrafez-les dans un vaisseau bien net, où vous les laisserez au plus trois heures, pour en développer tant soit peu l'acide spiritueux, par une légère fermentation. Pressez-les pour en exprimer le jus. Mettez-y la quantité de sucre nécessaire, une livre sur quatre pintes avec un tiers d'esprit-de-vin assaisonné de cannelle, ou un quart, si vous le voulez plus moëlleux ou moins fort. Passez-les à la chauffe; mettez en bouteilles; & pour prévenir l'évaporation, mettez-les en lieu frais.

Prunes en furtout. Prenez des prunes de bonne qualité, telles que les especes dont nous avons parlé ci-dessus: pour quatre livres de fruit, faites cuire quatre livres de sucre au grand perlé, dans lequel vous leur ferez faire quelques bouillons, & jeter leur eau. Tirez-les du feu, & les laissez reposer deux heures; remettez les cuire jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé. Laissez-les, vingt quatre heures dans ce sucre à l'étuve; tirez-les & les faites égoutter. Otez le noyau de deux, pour en revêtir une troisieme, en les appliquant sur cette troisieme; de sorte qu'elles ne paroissent en faire qu'une seule. Roulez-les dans du sucre en poudre, & faites sécher à l'étuve sur des ardoises, laissant la queue à celle qu'on revêt des deux autres.

Prunes. (Marmelade de) Faites cuire de bonnes prunes avec peu d'eau. Exprimez-les; faites dessécher cette marmelade, & la délayez ensuite avec autant pesant de sucre cuit à cassé. Faites frémir sans bouillir, & mettez en pot, quand elle sera refroidie.

Prunes. (Pâte de) Faites cuire des prunes en marmelade. Passez-les au tamis; faites dessécher & délayez cette marmelade dans autant pesant de sucre cuit au cassé. Mettez cette pâte dans des moules à cet effet, & faites sécher à l'étuve, à l'ordinaire. Les prunes qu'on emploie pour la pâte, sont la mirabelle, l'isle-vert, le perdrigon, & le mirobolan.

Prunes rouges. Prenez des prunes de la meilleure

espece ; fendez-les en deux : ôtez-en le noyau. Mettez ce fruit dans autant de sucre clarifié. Faites-les cuire en les remuant toujours, pour qu'elles ne se dépouillent pas ; sur-tout qu'elles ne fassent que frémir, quand elles seront molletes ; tirez-les du feu, & les faites refroidir. Egouttez-les sur la passoire ou le tamis. Faites cuire le syrop à lissé ; passez y le fruit & lui faites prendre sept à huit bouillons couverts. Ecumez ; versez dans une terrine propre, & laissez une nuit à l'étuve. Egouttez-les ensuite, & les faites sécher sur des ardoises ou feuilles d'office, comme celles en sur-tout.

Prunes tapées. Faites confire des prunes comme nous avons dit des mirabelles & reines-claude. (*Voyez leurs articles.*) A celles-ci ôtez le noyau & ne mettez que demi-livre de sucre pour livre de fruit. Etant finies & égouttées, applatissez-les, & les faites sécher à l'étuve, comme celles de l'article précédent.

Prunes. (Tourte de) Pelez le fruit, ôtez-en les noyaux ; foncez une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y vos prunes avec quelque tranches de citron verd confit. Couvrez d'une abaisse de même pâte dorée d'un œuf battu, & faites cuire. Quand elle sera cuite, glacez à l'ordinaire. Dressez-la, & la servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il est difficile de porter un jugement général des prunes : c'est un fruit dont certaines especes, comme la reine-claude, la mirabelle, la prune de monsieur, sont très-saines, & dont un plus grand nombre d'autres especes sont mal-faisantes. Elles doivent encore passer pour salutaires ou nuisibles, selon qu'elles sont mûres ou non, cu passées. On peut regarder, comme bonnes, les prunes douces, sucrées, aqueuses : celles qui sont âpres, acides ou passées, incommodes ; elles rendent le chyle visqueux, les humeurs circulent difficilement, & deviennent facilement putrides ; de-là cette mul-

itude de maladies parmi le peuple , pendant l'été & l'automne des années abondantes en prunes. Comme les pruniers chargent beaucoup , mais ne peuvent pas amener tout leur fruit à maturité , & que les vents en détachent beaucoup , les prunes qui tombent sans être mûres , ou à demi-mûres , parce qu'elles contiennent des vers , se donnent à bon compte , & font une grande partie de la nourriture du peuple pauvre. La difficulté d'être sûr si une prune est de bon acabit & à son point de maturité , & le petit nombre que l'on peut s'en permettre sans risque , doivent rendre fort circonspect & sobre sur l'usage de ce fruit crud : tous les gens délicats s'en abstiendront soigneusement ; ce même fruit cuit devient sain ; & convient presque généralement.

PUITS-D'AMOUR. Faites une pâte feuilletée très-fine ; laissez-la reposer quelques heures ; coupez cette pâte avec un moule ; mettez les morceaux les uns sur les autres , après les avoir frotés avec le doroir. Pour le dernier , coupez une petite croix de chevalier ; faites-les cuire au four : étant cuits , remplissez-les de telles confitures que vous voudrez ; mettez la petite croix dessus ; glacez les avec du sucre.

PURÉE : espèce de jus ou de suc qu'on tire des pois & autres légumes farineux , pour nourrir & donner plus de corps aux potages.





[Q U A]

QUARRELET: poisson de mer, espece de plie plus quarrée, & semée de taches roussâtres.

Quarrelets en casserole. Frotez de beurré le fond d'une tourtiere; mettez vos quarrelets essuyés avec sel, poivre, basilic, persil haché, ciboules entieres, un verre de vin blanc. Faites fondre du beurre, & jetez par-dessus, avec du sel, poivre & muscade. Panez; faites cuire, feu dessus & dessous. Servez-les avec un coulis d'écrevisses, ou sauce blanche dessus.

Quarrelets au Parmesan. Prenez un beau quarrelet, ou plusieurs; coupez-les en deux; mettez dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons; une pointe d'ail, chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel. Faites cuire à grand feu. La sauce étant presque réduite, mettez-en un peu dans un plat; saupoudrez vos quarrelets de Parmesan rapé; arrosez du reste de la sauce, & remettez du Parmesan. Faites glacer au four, & servez de belle couleur.

Quarrelets frits. Faites frire, & servez pour rôti; ou servez avec un coulis roux, & un peu de moutarde.

Quarrelets grillés. Coupez la tête, & un peu de la queue; passez-les au beurre fondu. Salez, & les mettez sur le gril à petit feu. Servez dessus une sauce aux anchois.

OBSERVATION MEDICINALE.

La chair du quarrelet est legere, assez délicate; & facile à digérer. On peut la permettre aux personnes les plus délicates, & aux convalescens.

QUARTIERS: on sert des quartiers de mouton, d'agneau, de veau, de différentes manieres; celui de devant est plus délicat que celui de derrierer.

Quartier d'agneau à la force. Desossez, & faites cuire à la braise. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole, avec de l'oseille, du cerfeuille, des laitues bien hachées & égouttées, de bon beurre. Mouillez de bouillon, d'un peu de jus & coulis; assaisonnez de bon goût, & servez avec votre quartier d'agneau.

Quartier d'agneau à l'Angloise. (Voyez *Agneau*)

Quartier d'agneau aux épinars. Prenez celui de derrière. Desossez-le; levez de la viande par filets. Passez-la avec beurre, persil, ciboules, champignons hachés, pointe d'ail. Hachez-la ensuite avec graisse de bœuf & lard blanchi. Pilez le tout; liez avec six jaunes d'œufs; farcissez en votre quartier; coulez, & faites cuire dans une bonne braise; & servez avec un ragoût d'épinars. (Voyez *Epinars*.)

Quartier d'agneau aux petits pois. Farcissez comme celui aux épinars, & mettez de même à la braise. Prenez un litron & demi de petits pois; passez-les, & les mouillez de parties égales de jus & bouillon, avec un bouquet. Faites cuire; & liez d'un coulis, peu de sel.

Quartier d'agneau en ragoût. Coupez en quatre; lardez de moyen lard; faites prendre couleur à la casserole, & cuire avec bouillon, sel & poivre; cloux & champignons, bouquet garni. Servez avec un coulis de veau. (Voyez *Veau*.)

Quartier d'agneau glacé. Prenez celui de devant; piquez-le menu; faites blanchir, & le mettez ensuite à l'eau fraîche. Mettez-le ensuite à la casserole avec bon bouillon, bouquet de fines herbes, trois cloux, une tranche de jambon cuit. Passez-le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace; & glacez-en votre quartier.

Quartier de mouton farci d'un salpicon. Farcissez le quartier de mouton avec la farce d'un salpicon. (Voyez *Salpicon*.) Panez le, & le mettez au four. Servez de belle couleur.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne. Desossez

un quartier de derriere, sauf le manche; ôtez-en la moitié de la viande. Passez-la avec persil, ciboules, champignons, gouffe d'ail, le tout haché. Pilez ensuite de la graisse de bœuf, & lard blanchi. Mettez avec la viande sel & poivre, & six jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en le quartier de mouton; cousez, & faites-le cuire dans une bonne braise. Dégraissez, & servez avec une sauce à l'Italienne.

Quartier de veau à la broche. Piquez-le du côté du rognon de menu lard. Bardez le reste. Enveloppez de feuilles de papier, & mettez à la broche; arrosez de tems en tems. Etant cuit, débardez-le; panez ce qui n'est pas piqué, & lui faites prendre couleur. Servez avec un jus de veau par-dessous, garni de marinade de poulets, ou de quartiers de poularde à la Tartare.

Quartier de veau mariné. Piquez-le de gros lard; mettez-le dans un vaisseau de sa grandeur, avec sel, poivre, citron, oignon, ciboules, laurier & vinaigre, pendant trois ou quatre heures; mettez à la broche; enveloppez de tranches de jambon & bardes de lard, & papier par-dessus; arrosez-le avec du beurre & sa marinade. Quand il est cuit, panez le; quand il a pris couleur, servez, & par-dessus une essence de jambon, ou garni de côtelettes de veau, ou frites, ou en fricandeaux.

QUEUES; espece de membre des quadrupedes, placé à l'extrémité de la croupe. Aux poissons & aux oiseaux, il tient lieu de gouvernail pour se diriger dans l'air, ou dans l'eau; les volatiles peuvent absolument s'en passer. Il est essentiel aux poissons. On apprête les queues de plusieurs façons.

Queues d'agneau aux petits oignons, au Parmesan. Echaudées & blanchies, faites-les cuire dans une braise blanche. (Voyez *Braise blanche*.) Faites blanchir dans du bouillon, & cuire des petits oignons blancs. Mettez dans une casserole un peu de réduction, un demi-verre de vin de Champagne; deux cuillerées de coulis. Faites bouillir le tout. La sauce

Étant réduite à moitié, mettez-y les oignons; & après quelques bouillons, retirez le tout. Mettez de cette sauce dans un plat; rapez dessus du Parmesan; dressez y vos queues entremêlées de petits oignons; mettez dessus le reste de la sauce; rapez ensuite du Parmesan; faites glacer au four de belle couleur, & servez chaud.

Queues d'agneau en ailerons au gratin. Faites cuire les uns & les autres à une braîse blanche; faites une farce de foies gras, pour faire le gratin; mettez-la sur un plat, & par-dessus vos queues entremêlées d'ailérons & de petits oignons, & truffes dans les intervalles. Le gratin étant attaché, égouttez en la graisse; servez chaud, avec une essence claire par-dessus.

On les apprête encore comme les queues de mouton *frites*, & *farcies frites*.

Queues de bœuf à la braîse, à différentes sauces. Faites cuire comme la langue de bœuf à la braîse, mais sans légumes, & servez avec telle sauce que vous voudrez.

Queues de bœuf en hochepot. Coupez-la par morceaux, & faites blanchir avec de bon bouillon, bouquet garni, peu de sel. Faites cuire à petit feu cinq heures durant. A moitié de la cuisson, mettez oignons, carottes, panais, navets, choux, le tout blanchi: le tout étant cuit, dressez la viande avec les légumes dans une terrine; dégraissez la sauce; mettez-y un peu de coulis; faites réduire sur le feu; passez au tamis, & servez viandes & légumes.

Queues de bœuf en terrine aux concombres. Faites cuire à la braîse; égouttez, & dressez comme les précédentes, avec un ragoût de concombres.

Queues de bœuf en terrine aux lentilles. Coupez-les par morceaux, & les faites blanchir avec du petit lard par tranches. Faites cuire ensuite à la braîse. Faites cuire d'autre côté un demi-litron de lentilles dans du bouillon. Faites suer une tranche de veau & jambon; & lorsqu'elles s'attacheront, mouillez

les d'un peu de bouillon. Passez les lentilles à l'étamine, avec cette essence de veau & jambon. Affaïsonnez votre coulis de bon goût; dégraissez vos queues; dressez-les dans une terrine avec le petit lard, votre coulis par-dessus.

Queues de bœuf en terrine aux navets. Faites-les cuire dans une bonne braise. Tournez des navets en façon d'olives, ou les coupez en dés. Mettez du lard fondu dans une casserole; passez-y vos navets; farinez, en les remuant, jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Mettez les égoutter; faites-les mitonner ensuite dans un coulis clair de veau & de jambon. Faites égoutter vos queues; dressez-les dans une terrine, & par-dessus, votre ragoût de navets.

Queues de bœuf grillée avec une remolade. Coupez-la en quatre, & faites cuire à la braise, avec bouillon, racines, oignons, bouquet, cloux, pointe d'ail, sel, poivre & feuille de laurier. Cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus; panez, & trempez-la dans la graisse; repandez encore. Faites griller de belle couleur. Mettez à la casserole persil, ciboules, pointe d'ail, capres, anchois le tout haché menu, moutarde, sel & gros poivre; délayez avec huile & vinaigre. Mettez cette sauce dans une saucière, & servez la queue de bœuf à part.

Queues de cochon de différentes façons. On les échanche, ou on les flambe, & on les apprête des différentes manières ci-dessus, ou on les fait cuire dans une bonne braise. Quand elles sont cuites, on les pane, on les fait griller, & on les sert avec une sauce à l'Espagnole, ou à l'Italienne: (Voyez Sauce;) ou enfin on les fait frire, & on les sert garnies de persil frit.

Queues de mouton à la Sainte-Menehould. Foncez une marmite de bardes de lard, tranches de jambon & oignons; mettez par-dessus vos queues de mouton, & les couvrez d'autres tranches de veau

& bardes de lard; assaisonnez de fines herbes & épices; mettez cette marmite au four, ou sur la braïse; tirez vos queues; panez, & les faites griller; servez avec une remolade.

Queues de mouton à l'échalotte. Faites cuire dans une bonne braïse; égouttez, & laissez refroidir; trempez dans de l'œuf battu; panez; trempez ensuite dans la graïsse; repandez; faites griller de belle couleur. Faites suer une tranche de jambon; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis; faites bouillir cette sauce une heure; passez-la au tamis; mettez-y ensuite de l'échalotte hachée menu, & servez vos queues avec cette sauce.

Queues de mouton à l'oseille. Faites blanchir, & cuire vos queues avec du bon bouillon, la moitié d'un citron coupé en tranches, sel, poivre, bouquet. Hachez, d'autre côté, de l'oseille ou de la laitue; passez-les avec une tranche de jambon & du beurre, bouquet de persil, ciboules, ail, girofle. Mouillez de bon bouillon & deux cuillerées de coulis. Faites cuire ce ragoût; dégraissez le; ôtez le bouquet & le jambon; dressez vos queues, le ragoût chaud par-dessus.

Queues de mouton au basilic. Faites blanchir & cuire à la braïse; enveloppez-les d'une farce de volaille bien cuite, où il entre un peu de basilic; le reste comme dessus.

Queues de mouton au Parmesan. Foncez une casserole de tranches de veau & bardes de lard. Rangez vos queues dessus; assaisonnez de bon goût; couvrez dessus comme dessous; faites mitonner, feu dessus & dessous. Etant cuites, mettez-les dans une essence de jambon mitonner & refroidir. Dressez-les sur un plat; rapez dessus du Parmesan. Faites-lui prendre couleur au four, ou sous le couvercle d'une tourtière; & servez chaud.

Queues de veau en hochepot. Comme aux queues de bœuf, si ce n'est qu'il faut mettre les légumes en même tems, parce que le veau est moins difficile à cuire.

Queues de mouton en terrine aux concombres
(Voyez *Queues de bœuf*.)

Queues de mouton en terrine avec petit lard & choux. Foncez une casserole de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, sel, poivre, épices fines herbes, ciboules entières, persil haché; carottes & panais. Mettez vos queues de mouton blanchies en paquet; ficellez-les, & les empotez. Ficellez de même des cœurs de choux blanchis, & les arrangez avec les queues, & par-dessus de petits morceaux de lard avec leur recouenne; assaisonnez dessus comme dessous, & couvrez de bardes & tranches de bœuf & veau. Faites cuire feu dessus & dessous. On peut y ajouter une perdrix & un morceau de jambon. Le tout cuit, dressez les queues de mouton dans une terrine, des choux en filets entr'elles, avec des tranches de petit lard, & sur le tout une essence de jambon.

Queues de mouton en terrine aux navets. (Voyez *Queues de bœuf*.)

Queues de mouton farcies frites Faites cuire à la braïe; égouttez ensuite, & les entourez d'une farce fine, telle que vous voudrez; trempez dans de l'œuf battu; panez, & faites frire; le reste comme dessus.

Queues de mouton frite. Faites cuire comme dessus. Egouttez, & trempez dans de l'œuf battu; panez de mie fine; faites frire au sain-doux de belle couleur, & servez avec persil frit.

Queues de mouton grillées avec une sauce au jambon. Faites cuire les queues comme à l'article précédent, & griller; & servez avec la même sauce, mais sans échalotte.

Queues de veau à la braïse. Cuites de cette sorte, elles se servent avec différens ragoûts de légumes, tels qu'on juge à propos.

Queues de veau à la Sainte-Menehould. (Voyez *Queues de mouton*.)

Queues de veau à la Tartare. Echaudées & blan-

chies, faites cuire à une bonne braise, avec bouillon, racines, oignons, bouquet de persil, ail, girofle, poisson d'eau-de-vie, sel & poivre. Egouttez, & laissez refroidir; trempez-les dans l'huile; panez; faites griller de belle couleur, & servez avec une remolade.

Queues de veau en hâtereaux. Echaudez, & les faites cuire à une demi-braise; levez-en la peau délicatement, & faites de la chair des filets de deux doigts de largeur, & de trois pouces de long. Etendez dessus de la farce d'écrevisse, ou autre; roulez-les, quand ils sont froids; pressez-y le jus de deux citrons pour les mariner; sautez-les ensuite dans le beurre ou lard fondu, où vous aurez mis deux jaunes d'œuf, sel, poivre & fines herbes; panez, & mettez chaque hâtereau sur une rôtie de pain. Faites prendre couleur au four, & servez avec une sauce légère.

Queues de veau glacées. Echaudez-les, & les piquez. Faites cuire comme des fricandeaux. Glacez-les, & servez sur un ragoût d'épinars, ou autre légume, ou une sauce telle que vous voudrez.

QUINTESENCE : extrait le plus subtil & le plus épuré, qu'on tire, par le moyen du feu, des substances, tant minérales que végétales, comme des fruits à écorce, de certaines fleurs, particulièrement des fleurs d'oranges, de certaines plantes, comme le romarin, la lavande, l'aspic; des graines, comme l'anis & autres graines odorantes, d'épices, comme la cannelle, le girofle, la muscade. Les quintessences des fruits à écorce, des graines odorantes des épices, servent à faire des liqueurs, sans le secours de la distillation. Les quintessences des fleurs, comme de jonquille, jasmin, fleurs d'orange, tubéreuses & autres peuvent s'employer à cet usage, ou à la composition de certains parfums, de même que celles des plantes odorantes, comme le romarin, la mélisse & la lavande; on en compose aussi des eaux d'odeur & pour la propreté du corps.

Quintessence. Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la qualité du bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignons & de carottes, & panais, oignon piqué de girofle, un poulet en quatre, quelques champignons, gouffe d'ail, & autres ingrédients. Ajoûtez-y un peu de bouillon; couvrez bien la casserole: faites suer le tout, d'abord à un feu vif, & ensuite sur des cendres chaudes, en augmentant le feu peu-à-peu. Quand le tout est prêt de s'attacher, mouillez-le avec de très bon bouillon; faites cuire doucement; que le tout soit moëlleux, & ait du corps, sans être salé.



[R A I]

RABLE: partie charnue des deux côtés de l'échine, entre le train de derriere & celui de devant du lièvre & du lapin, la plus délicate, & qu'on sert de préférence.

RACINE: organe par lequel les plantes tirent leur nourriture de la terre. Quelques racines, & particulièrement celles que nous employons en cuisine sont la partie la plus succulente de la plante. Nous avons donné & donnerons à leurs articles respectifs les différentes manieres de les employer.

RAGOUT: maniere d'apprêter les différentes substances dont nous nous nourrissions. Comme ce sont ces substances qui leur donnent leurs dénominations différentes, c'est aux noms de chacune d'elles que nous renvoyons.

Tous les ragoûts sont, ou entrées, ou garnitures d'entrées.

RAIE: poisson de mer d'une figure hideuse, visqueux, difficile à digérer, cependant d'un goût qui le fait rechercher.

Raie à la Sainte-Menehould. Preez-un demi-septier de

de lait ; sel & poivre , beurre marié de farine , oignons en tranches , une racine de persil , un bouquet , quelques cloux , une pointe d'ail , une feuille de laurier ; tournez le tout dans la casserole , jusqu'à ce qu'il bouille. Mettez-y des filets de raie , & les y faites cuire à petit feu. Tirez-les ensuite ; panez-les ; trempez-les dans du beurre fondu , & les repandez. Faites griller ; & servez avec une remolade. (*Voyez Remolade.*)

Raie à la sauce aux capres. Otez l'amer du foie ; lavez & faites cuire votre raie , avec sel , poivre & ciboules. Epluchez-la & la mettez ensuite chauffer avec un peu de bouillon de sa cuisson ; & servez avec une sauce aux capres. (*Voyez Sauce.*)

Raie à la sauce de son foie. Cuite & épluchée ; écrasez de son foie : passez-le avec persil , ciboules , pointe d'ail , sel & poivre , une pincée de farine , quelques capres hachées , filet de vinaigre , du beurre , une cuillerée d'eau ; faites lier cette sauce sur le feu , & servez avec la raie.

Raie à la sauce-robert. Faites cuire dans l'eau , avec ciboules , sel & vinaigre ; épluchez , & servez avec ladite sauce. (*Voyez Sauce-robert.*)

Raie au beurre-roux. Faites cuire , & épluchez comme dessus ; mettez dessus du beurre roux avec persil frit.

Raie en ragoût. Lavez-la bien & la faites cuire dans une casserole , avec verjus , sel & poivre , oignon piqué de girofle : quand elle est cuite , laissez-lui prendre sel dans son bouillon ; levez la peau ; épluchez-la ; servez avec une sauce rousse , un filet de vinaigre & persil ; passez au beurre roux.

Raies frites. Levez la peau ; coupez-les en filets sans ôter les arrêtes ; faites-les mariner , avec sel & poivre , cloux , ail , tranches d'oignons , persil , ciboules ; beurre marié d'un peu de farine , vinaigre & fines herbes. Faites tiédir cette marinade pour que le beurre fonde , & y laissez vos filets environ quatre heures ; retirez-les ; essuyez ; farinez &

les faites frire de belle couleur ; servez avec persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La raie fraîche d'une bonne qualité, & bien cuite ; est un aliment de bon goût, assez facile à digérer, & nourrissant ; il convient à tous ceux qui n'ont pas l'estomac trop affoibli.

RAIFORT : (Voyez *Rave*.)

RAIPONCE : petite racine de la grosseur & de la longueur du petit doigt, blanche & de bon goût ; qu'on emploie dans les salades d'hyver.

RAISIN : ce fruit est trop connu pour le définir ici. Les grappes varient par la grosseur la couleur & le goût. Il résulte de ces différences une quantité considérable d'espèces, qui peuvent se multiplier à l'infini par la différence de la culture. Les espèces qu'on connoît dans ce pays-ci, sont le raisin précoce, le morillon noir & blanc, le malvoisie, le raisin de Corinthe, le Corinthe violet, l'aciouyat ou raisin d'Autriche, le chasselas blanc & noir, le muscat blanc & noir, le jennetin ou raisin d'Orléans, le damas, &c.

Ce fruit se confit ; on le sèche au four, on en fait du ratafia. Tels sont, entre les autres espèces, le muscat, & le bourdelais qui est le verjus confit. Le raisin séché au four, ou au soleil, est d'autant plus sain, que cette méthode le dépouille de la majeure partie du phlegme qu'il contient & en corrige l'acide. On confit le raisin de Corinthe ; on en fait une gelée d'un goût agréable aussi bonne en alimens qu'en remèdes. Cette gelée délayée dans de l'eau, fait une boisson très-propre à tempérer les ardeurs de la fièvre. On fait encore avec le fruit, dont on exprime le jus dans l'eau & où l'on met du sucre, une boisson agréable qu'on appelle vin de corinthe, & bonne pour rafraîchir dans les chaleurs de l'été.

RAISINÉ : confiture qu'on fait avec le vin doux ou moût de raisin dans le tems des vendanges.

en procédant ainsi. Exprimez du jus de raisins égrainés. Mettez ce jus dans une chaudiere & le faites bouillir doucement en l'écumant & le remuant de tems à autres pour qu'il ne s'attache point au fond de la chaudiere & ne donne point à la confiture un goût de brûlé. A mesure que votre jus cuit & s'épaissit ; diminuez le feu ; & lorsqu'il sera réduit au tiers passez-le à l'étamine. Achevez de le cuire & l'empotez ensuite dans des pots bien propres. Il y a des personnes qui pour lui donner plus de consistance, & un goût particulier, font choix des meilleures poires de la saison & sur-tout du messire-jean qu'ils pelent, mettent en quartier & mêlent avec leur raisiné.

Raisin en chemise ou au blanc. Détachez du raisin en petites grappes, trempez-le dans du blanc d'œuf fouetté. Roulez-le dans le sucre fin & soufflez dessus pour qu'il n'y reste que la quantité de sucre qui sera attachée à l'œuf : arrangez-les sur un papier que vous mettrez sur un tamis ou clayon pour faire sécher votre raisin à une chaleur douce.

Quant aux autres préparations du raisin ; voyez les articles *Muscat* & *Vérjus*.

RALE : oiseau de la grosseur du pigeon ; il y en a de deux sortes : le râle de genêt & le râle d'eau. Tous deux s'apprennent & se servent comme les canards.

RAMEQUINS : espece de pâtisserie qu'on fait avec une pâte à la royale, faite avec demi-verre d'eau, peu de beurre & de sel qu'on fait bouillir dans une casserole ; on y met ensuite de la farine qu'on remue jusqu'à ce qu'elle se détache. Alors on l'ôte de dessus le feu. On pile un peu de persil dans un mortier : on y met la pâte avec un fromage de Marolles, ou autre, bien nettoyé & bien gras. On pile le tout avec quatre ou cinq œufs frais, un peu de poivre. On fonce ensuite des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince : on y dresse la pâte de ramequins en petits choux qu'on fait cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

RAMIER : pigeon sauvage, qui perche. Il s'accorde comme le pigeon. (Voyez *Pigeon*.)

RATAFIA : liqueur composée d'eau-de-vie, & jus de fruits, sur-tout des fruits rouges, & de différentes fleurs d'odeur, qu'on assaisonne avec du sucre & des épices, ou autres ingrédiens; on en fait de rouge & de blanc. (Voyez *Abricots*, *Anis*, *Cassia*, *Cerises*, *Coings*, *Genièvre*, *Muscato*, *Noix*, *Oranges*, *Reine-claude*, *Rose*, *Vespe-tro*.)

Ratafia blanc. Prenez un cent de noyaux d'abricots; concassez-les grossièrement, amandes & bois, dans un mortier, & les mettez dans une grande bouteille à ratafia avec deux pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix cloux de girofle, deux bâtons de cannelle, de la longueur du doigt; bouchez bien; mettez pendant quinze jours ou trois semaines, au soleil, pour que sa chaleur développe le parfum des ingrédiens, qui composent votre ratafia. Ce tems passé, vous clarifierez la liqueur en la faisant passer à la chausse, & la mettrez dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher.

Ratafia pour la colique. Prenez une poignée de fenouil verd, demi litron de baies de genièvre nouvelles, mais bien mûres, bien nourries, un peu de coriandre & d'anis verd, une petite côte d'angelique; pilez le tout, sauf le fenouil, & faites infuser avec le fenouil dans un vase bien clair où vous aurez mis une pinte d'eau-de-vie. Laissez votre infusion, pendant trois jours sans y toucher; passez-la ensuite à travers un linge bien net, en pressant un peu. Mettez-y un quarteron de sucre en poudre, & la tenez encore trois jours en cet état, en remuant de tems à autre, pour que le sucre ne se précipite point & se mêle dans toute la liqueur. Tirez-la à clair en la passant à la chausse, & la mettez en bouteilles pour le besoin.

Ce ratafia facilite la digestion, fortifie l'estomac, chasse les vents, apaise les douleurs de la colique.

dans ce dernier cas, on peut en prendre jusqu'à quatre cuillerées, suivant l'âge & le tempérament, & autant dans le cas d'indigestion provenant de crudité. On en peut user en santé comme en maladie, sans en craindre de mauvais effets, à moins qu'on n'en fit un certain excès à jeun; alors il échaufferoit; & le remede seroit de prendre un peu de bouillon gras, un quart d'heure ou une demi-heure après.

Les ratafias sont d'un usage d'autant plus commun, qu'ils n'exigent pas pour la plupart des opérations compliquées, comme les liqueurs, qu'on fait par la distillation. Presque tout le monde en fait; & pour l'ordinaire, presque tout le monde croit en sçavoir faire, sur-tout ceux des fruits rouges; mais, on ne les fera bien, qu'autant qu'on suivra les procédés que nous avons donnés aux différens articles des substances, qu'on y emploie le plus communément.

RATON : espece de pâtisserie. Faites une pâte mollette & bien liée, avec un l-tron de farine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel, demi-septier d'eau tiède. Faites de petites abaisses de cette pâte sur du papier beurré; faites-leur un bord, & les remplissez de la farce suivante.

Mettez du lait dans un poëlon sur le feu: on casse d'abord quelques œufs, & on y délaie de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorsqu'elle est bien délayée, on y casse encore d'autres œufs, un à un. Le tout étant bien mêlé, versez-le dans le lait, & remuez avec une cuiller; faites cuire à feu clair, en remuant toujours. Mêlez du beurre frais à cette farce; quand elle est cuite, garnissez-en vos ratons; faites cuire au four, & servez avec du sucre en poudre.

Raton. (*Autre*) Délayez trois ou quatre cuillerées de farine, ou de riz dans du lait; faites-en une espece de bouillie; ajoutez-y un macaron ou masse-pain, avec une cuillerée d'amandes, le tout bien

pillé ; faites fondre dans une tourtiere la grosseur d'un œuf de beurre frais. Quand il sera roux , versez-y votre crème. Laissez cuire doucement sur un feu médiocre , sans couvrir ; & lorsqu'il aura pris couleur , & qu'il sera risolé d'un côté , retournez-le de l'autre. Poudrez de sucre , & servez chaud.

Raton de mouton. Coupez des noix de mouton par tranches ; applatissez-les ; assaisonnez de sel , poivre , épices & fines herbes , persil , ciboules , pointe d'ail , de tout un peu ; un verre d'huile , un jus de citron : laissez marriner le tout deux heures. Etendez vos noix ; couvrez-les d'une farce de volaille ; roulez-les une à une ; embrochez-les dans une petite broche , ayant soin d'attacher des bardes de lard des deux côtés , pour que la farce ne sorte point. En rôtissant , arrosez-les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc. Servez-les avec leur dégot , un peu de jus & de coulis. Dégraissez cette sauce , ou servez avec une sauce à l'Italienne.

On peut les servir rôtis , & piqués de menu lard , ou en fricandeaux , & glacés.

RAVE : on en distingue de plusieurs sortes ; sçavoir celle qu'on appelle communément *rave* , ou *petite rave* ; le grand & le petit *raisfort* , & autres. On ne mange guères de ces trois especes , que celle qu'on appelle *raves* & *radis*. Le printemps est le tems où elles sont meilleures : il faut les choisir tendres , bien nourries & faciles à rompre. Lorsqu'il fait chaud , elles deviennent trop piquantes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La rave est stomachique , apéritive , anti-scorbutique ; mais comme elle se mange crüe , elle ne convient qu'aux bons estomacs , & à ceux qui la mâchent bien.

RÉDUCTION : se dit , en cuisine , de jus & bouillon , qu'on fait réduire par le feu à une moindre quantité , pour leur donner plus de force qu'ils n'en auroient par eux-mêmes.

RÉGLISSE : cette plante, qui vient sans culture en Italie, en Languedoc, & sur-tout en Espagne, trace de tout côté. Sa racine, de couleur roussâtre au dehors, d'un jaune citrin dans l'intérieur, est mucilagineuse, d'une saveur douce; & c'est de cette plante, ce qu'on emploie, soit à en faire un extrait qu'on appelle *jus de réglisse*, soit une pâte de ce nom, soit enfin des pastilles.

Réglisse. (Jus de) Faites bouillir une certaine quantité de racines de réglisse d'Espagne. Pressez cette décoction, & y faites fondre les gommés de prunier, abricotier, cerisier, pour lui donner une consistance plus mucilagineuse, & desséchez-la ensuite au feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite en consistance d'extraits; roulez-la en bâton, que vous enveloppez de feuilles de laurier.

Réglisse. (Pastilles de) Faites fondre de l'extrait de réglisse, tel que celui, dont nous venons de donner le procédé. Ajoutez y un peu d'essence d'anis, pour l'aromatiser, & formez-en des pastilles.

Réglisse. (Pâte de) Ayez une demi-livre de réglisse verte; ratissez-la, ou la hachez menu. Faites-la bouillir dans un vaisseau avec deux pommes de reinette en quartiers, & une poignée d'orge. Quand votre décoction sera réduite à un demi-septier, passez-la dans un linge, en exprimant fortement les substances; faites-y fondre une once de gomme bien nette, & y mettez une demi-livre de sucre clarifié; faites dessécher le tout sur le feu, en remuant, jusqu'à ce que cette pâte ne s'attache plus aux doigts ni à la poêle. Dressiez-la sur des ardoises légèrement huilées d'huile de noisette; coupez-la en tablettes de la largeur d'un doigt, & faites sécher à l'étuve.

Réglisse. (Tablettes de) Faites une décoction un peu forte de racine de cette plante; édulcorez-la avec beaucoup de sucre, autant qu'elle en pourra prendre; faites cuire cette décoction à la plume: dans lequel on aura fait dissoudre, en le clarifiant,

de la gomme bien nette, & où l'on mettra de la réglisse en poudre, & dont on forme des tablettes qu'on fait sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de réglisse, sur-tout celle qui est sèche adoucit les humeurs âcres & salées, & remédie aux vices de la poitrine & à la toux. On l'emploie communément dans les tisanes auxquelles elle donne un goût agréable.

REMOULADE : sauce composée d'anchois, de capres hachées, persil & ciboules hachés à part; le tout passé avec bon jus, une goutte d'huile, gouffe d'ail, & assaisonnement ordinaire.

RIBLETTE : ragoût qu'on prépare sur le gril, d'une tranche déliée de viande, soit bœuf, veau, porc, ou autre, qu'on assaisonne de sel & poivre : on les apprête comme les côtelettes. (Voyez *Côtelettes*.)

Riblette au lard. Espece d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez *Omelette*.)

RIS DE VEAU : morceau fort délicat, qui se prend à la gorge du veau, tenant par une de ses extrémités à la partie supérieure de la poitrine de l'animal. Ils entrent dans les meilleurs ragoûts. On en fait des plats particuliers, pour hors-d'œuvre, entrées ou entremets.

Ris de veau à la poêle. Passez-les avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail; foncez une casserole de veau & jambon, le ris par-dessus, avec le lard fondu; ajoutez des fines herbes, sel & poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braise. Dégraissez la sauce; mettez-y du coulis; passez-la au tamis. Faites-y réchauffer vos ris, & servez avec un jus de citron.

Ris de veau à la Saint-Cloud. Faites-les blanchir farcissez chaque morceau de blanc de poularde, graisse de veau, lard rapé, sel, poivre, fines herbes.

fix jaunes d'œufs , le tout bien hâché & mêlé. Faites cuire avec tranches de veau & jambon ; mouillez de bouillon , un peu de réduction & un verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits , passez la sauce au tamis. Faites-la réduire en glace. Faites-y glacer les ris de veau ; mettez un peu de coulis , pour détacher ce qui tient à la casserole. Repassez cette sauce au tamis ; mettez-y un peu de citron , & servez cette sauce sous vos ris de veau.

Ris de veau aux écrevisses. Farctifiez , & faites cuire comme dessus. Servez avec un ragoût d'écrevisses.

Ris de veau aux fines herbes. Foncez une tourtière de bardes de lard , & tranches minces de veau , sel , poivre , épices , fines herbes , tranches d'oignons , persil haché , ciboules entières ; vos ris blanchis , arrangez-les avec même assaisonnement dessus que dessous. Faites cuire , feu dessus & dessous. Etant cuits , ôtez les bardes de lard & le veau. Paniez les ris de veau ; faites-leur prendre une belle couleur. Hachez menu une truffe verte ; faites-la mijonner dans une casserole , avec du coulis clair de veau & jambon , & un peu d'essence de jambon ; mettez cette sauce dans un plat , & arrangez vos ris bien égouttés.

Ris de veau aux huitres. Comme dessus ; servez un ragoût d'huitres.

Ris de veau aux petits œufs. Faites cuire comme dessus ; ajoutez à la braise un jus de citron. Faites blanchir de petits œufs épluchés ; faites cuire des crêtes dans un blanc de farine , avec bouillon & moitié d'un citron en tranches ; essuyez , & servez-les avec les petits œufs autour des ris ; & mettez par-dessus , de l'essence avec un jus de citron.

Ris de veau aux truffes à l'Italienne. Faites blanchir , & mettez à l'eau froide & mariner avec sel & gros poivre , fines herbes hachées , huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Mettez le ris dessus avec la marinade. Cou-

Prenez de bardes de lard ; faites cuire comme à la braise. Passez à l'huile des truffes hachées. Mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne , un peu de réduction. Faites cuire à petit feu. Passez la sauce. Mettez y un peu de coulis , & servez chaud.

Ris de veau en fricandeaux. On les fait bien blanchir , & on les met à l'eau froide , piqués de menu lard : on les passe à la casserole , le lard en dessous , avec une cuillerée de bouillon clair , & on les fait cuire avec l'assaisonnement convenable. Le bouillon étant réduit , & les ris colorés , dressez-les ; dégraissez la sauce ; mouillez ce qui s'est attaché de bouillon & jus de veau ; passez le tout au tamis , & le mettez sur les ris , avec du poivre concassé ; servez chaud.

Ris de veau farcis à la Dauphine. Choisissez les plus gros ; fendez-les par le côté , & les farcissez d'une farce fine de volailles ; & faites cuire à une braise blanche comme ceux aux fines herbes. Farcissez des crêtes de la même farce ; passez-les au lard fondu , avec de petits champignons , truffes vertes , tranches d'oignons , bouquet , sel & poivre ; dégraissez ce ragoût ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; dressez vos ris ; faites autour un cordon des crêtes , & versez par-dessus le reste du ragoût.

Ris de veau marinés frits. Coupez-les en quatre ; faites blanchir & mariner avec tranches d'oignons , ciboules entières , laurier , sel , poivre , cloux , jus de citron , pendant deux heures ; essuyez-les , & les trempez dans une pâte claire. Faites frire au saindoux chaud. Servez coloré avec persil frit.

Ris de veau piqués à la broche. Piquez-les de menu lard ; passez-les dans une brochette ; faites cuire ; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur , on les sert avec du jus , ou essence de jambon.

Ris de veau. (*Ragoût de*) Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; mettez ensuite à l'eau froide ; es-

fuyez ; passez avec lard fondu , bouquet , sel & poivre , petits champignons & mousserons , truffes : étant passés , mouillez de jus , & laissez cuire à petit feu. Dégraissez ensuite ; liez d'un coulis de veau & jambon ; servez seul pour entremets. On s'en sert pour toutes sortes d'entrées à la braise.

Le ragoût de ris d'agneau se fait comme celui-ci :

Ris de veau. (Tourte de) Faites blanchir ; mettez à l'eau froide , & essuyez ; faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtière ; faites dessus un lit de lard rapé ; assaisonnez de sel , poivre , épices , un peu de fines herbes ; dressez les ris , & mettez entre des petits champignons , truffes & mousserons ; assaisonnez dessus comme dessous , & couvrez de tranches de veau , bardes de lard & beurre frais ; couvrez d'une seconde abaisse ; soudez , dorez & mettez au four. Découvrez & dégraissez : quand elle sera cuite , ôtez-en le veau & les bardes ; ajoutez de l'essence de jambon , & servez.

RISSOLE : sorte de pâtisserie qu'on sert pour hors d'œuvre , entremets ou garnitures.

Rissoles d'abricots. Faites une sorte de pâte brisée avec farine fine , du beurre , eau de fleurs d'orange , écorce de citron rapée , une pincée de sel , & de l'eau. Formez-en de petites abaisses ; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots ; dorez & faites frire au sain-doux ; glacez avec du sucre , & la pelle rouge.

Rissoles de champignons & mousserons. Faites un ragoût de champignons & mousserons coupés en dés ; dégraissez & le faites lier ; mettez-y jus de citron , & laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée ; mettez entre deux un peu de votre ragoût ; soudez les & faites frire au sain-doux. Servez glacés comme dessus.

Rissoles de chocolat. Sur des abaisses de pâtes ci-dessus , mettez un peu de crème pâtissière , où vous

au ez rapé suffisamment de chocolat , pour qu'elle en ait le goût. Faites frire ; glacez comme dessus.

On en fait de café , de safran , de crème , de ris , d'amandes , pistaches , avelines , & de toute sorte de fruit.

Rissoles de tettines de veau. Faites blanchir des tettines ; coupez-les en morceaux ; & entre deux morceaux , arrangez de la farce fine ; soudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte légère , & faites frire.

Rissoles d'épinars. Pilez des épinars cuits dans un mortier avec du beurre frais , écorce de citron , quelques biscuits d'amandes ameres , sucre , eau de fleurs d'oranges , dont vous farcirez vos rissoles ; le reste , comme dessus.

Rissoles en gras. Ayez un hachis frit de volailles ; bien assaisonné , lié avec mie de pain trempée dans de la crème , deux jaunes d'œufs cruds , bien pilés dans un mortier ; mettez sur chaque abaisse la grosseur d'une noix de cette farce ; & finissez comme dessus.

Rissoles en maigre : ne diffèrent qu'en ce que le hachis est de poisson , & qu'on les fait frire à l'huile fine.

Rissoles glacées à la moëlle. Ayez de crème pâtissière comme deux œufs , un quarteron de moëlle , fleurs d'oranges ; grillez du sucre , un peu de crème , quelques biscuits d'amandes ameres : pilez le tout ; le surplus , comme il a été dit.

RISSOLETTES : mettez une bonne farce de viandes quelconques , ou de volailles , sur de petites rôties de pain ; panez & faites prendre couleur au four , ou sous un couvercle de tourtière.

RIZ : graine très-commune , & d'un grand usage. On en recueille en Dauphiné : le meilleur que nous employons en France , nous vient du Piémont , ou d'Espagne.

Riz à la chancelière. Choisissez le plus beau riz ;

épluchez & lavez dans plusieurs eaux tièdes ; égouttez , & faites sécher sur le feu. Mouillez de lait pour le faire cuire ; mettez ensuite une poignée de sucre sur un plat ; versez-y votre riz , qui ne doit pas être épais ; mélangez bien ; poudrez de sucre fin par-dessus , & de cannelle en poudre. Faites prendre couleur au four , ou avec la pelle.

Riz au blanc en gras. Lavez & faites cuire avec de bon bouillon peu coloré , & un morceau de lard. Quand il est cuit , mettez-y du coulis blanc.

Riz au caramel. Faites crever avec un peu d'eau ; mouillez de lait bouilli & chaud ; mettez-y du sel & un peu de sucre. Quand il est cuit un peu épais , mettez de l'eau dans un plat avec du sucre que vous ferez réduire au caramel. Quand il sera de couleur de cannelle , versez-y votre riz ; pendant que le caramel est chaud ; étendez le caramel dessus , comme pour une crème brûlée.

Riz au lait. Lavez bien , & faites crever à petit feu ; mettez-y ensuite du lait petit-à-petit , jusqu'à ce qu'il soit cuit , ni trop clair , ni trop épais. Assaisonnez de sel & de sucre.

Riz en maigre. Préparez comme dessus ; faites-le cuire dans du bouillon maigre , fait avec panais , carottes , oignons , racines de persil , choux , céleri , navets , eau de pois , sans qu'aucune racine ou légume domine ; du beurre , jus d'oignons. Faites cuire à petit feu , pendant trois heures ; assaisonnez de bon goût , & servez ni trop clair ni trop épais. Si vous voulez le servir au blanc , au lieu de jus d'oignons , délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon ; faites lier sur le feu , & mettez cette liaison chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz , on fait cuire le riz dans le bouillon du chapon , & on sert le chapon sur le riz.

Riz (Crème de) soufflée. Prenez deux cuillerées de farine de riz ; délayez-la petit-à-petit avec du lait ou de la crème ; mouillez-la ensuite comme pour faire une bouillie ; mettez-y du sucre & de la cannelle

en bâtons, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange; faites cuire une heure, toujours la remuant. Passez à l'étamine & pressez fortement, & y mettez six blancs d'œuf fouettés; mêlez bien le tout; versez-le dans un plat, & mettez au four, pour lui faire prendre couleur. Glacez avec du sucre, & la pelle rouge.

Riz (Potage au) en gras. Prenez-en demi-livre; épluchez & lavez à plusieurs eaux tièdes; faites blanchir & égoutter sur un tamis; faites cuire avec de bon bouillon & du lard à petit feu. Quand il est cuit, mettez-y encore du bouillon; & délayez bien, pour qu'il n'y ait point de grumeaux. Remettez encore du bouillon & du jus, pour qu'il soit de belle couleur, & un peu clair.

OBSERVATION MEDICINALE.

Le riz est une substance adoucissante, nourrissante, facile à digérer, & très-saine. On peut la donner aux personnes dont l'estomac est le plus affaibli, avec cette différence qu'il ne doit pas être aussi épais qu'il convient de le donner à tout le monde. Les personnes sujettes aux dartres, demangeaisons, rhumatismes, gouttes, coliques, toux, doivent en faire un usage fréquent, cet aliment étant propre à diminuer leurs maux, & à les rendre moins fréquens.

ROCAMBOLE : plante bulbeuse de la nature de l'ail. On l'appelle communément *échalotte d'Espagne*.

ROGNONS ou **REINS** : corps glanduleux, de substance solide & compacte, qui sert à filtrer les sérosités du sang.

Rognons de bœuf à la poêle. Emincez, & passez à la poêle avec persil, ciboules échalottes, poivre, sel. Etant cuits, ôtez ce rognon; ajoutez à la sauce un verre de vin, un peu d'eau. Faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec verjus.

Rognons de bœuf à l'oignon. Passez de l'oignon au beurre: lorsqu'il sera à moitié cuit, mettez-y le

rognon coupé mince ; assaisonnez de sel , poivre , & laissez cuire en son jus. En finissant , mettez un filet de vinaigre , ou de la moutarde.

Rognons de bœuf grillés. Fendez-les en deux ; passez-les dans un peu de beurre ou graisse , avec sel , poivre , persil , ciboules. Panez-les , & faites griller à feu doux ; servez avec telle sauce que vous voudrez.

Rognons de coqs. (Ragoût de) Passez des champignons à la casserole , avec du beurre frais & un bouquet de fines herbes ; mettez une legere pincée de farine & du bouillon , & mouillez de vin de Champagne ; mettez-y les rognons faire quelques bouillons , après les avoir blanchis. Finissez-les avec peu de coulis pour lier la sauce , & servez pour entremets ou garnitures d'entrée. On peut aussi les mettre au blanc , en se servant au lieu de coulis d'une liaison d'œuf & de crème.

Rognons de mouton à la broche. Blanchissez-les , & les dépouillez de la pellicule qui les couvre ; piquez de menu lard ; mettez à la broche , & servez comme des alouettes.

Rognons de mouton aux concombres. Faites-les cuire avec des bardes de lard , & quand ils sont refroidis , émincez-les , & les mettez dans un ragoût de concombres , au roux ou à la Béchamel.

Rognons de mouton en ragoût. Faites blanchir ; piquez de gros lard ; passez à la poêle avec beurre fin , persil , ciboules ; empotez-les après avec bon bouillon , sel & poivre , cloux , champignons , morilles , palais de bœuf , marrons , bouquet , & du coulis de bœuf : étant cuits servez pour entremets.

Rognons de mouton glacés. Piquez d'un lard très-fin ; enfitez dans des brochettes ; enveloppez d'un papier beurré : étant cuits , servez avec une sauce à l'Espagnole ou autre.

Rognons de mouton marinés. Fendez-les en deux ,

sans séparer les moindres, & faites mariner avec huile, persil, ciboules, pointe d'ail, le tout haché très-fin, thym, laurier, basilic, sel & épices. Quand ils auront pris la marinade, panez; faites griller en les arrosant de la marinade, & servez avec une sauce à l'échalotte.

Rognons de mouton sur le gril. Ouvrez-les par le milieu, enfilés dans des brochettes; assaisonnez de sel & poivre. Faites griller, & servez avec une sauce à l'échalotte.

Rognons de veau. On l'emploie ordinairement en omelette, quand on le détache de la longe. On en fait aussi des rôties, (Voyez *Rôties*;) ou on les sert grillés avec une sauce piquante. On met aussi des rognons de coq dans les ragoûts.

ROMARIN : plante aromatique, d'un goût âcre, d'une odeur forte. On en emploie quelquefois un peu avec les autres plantes odorantes.

ROSE : cette fleur très-commune est par sa couleur, sa force, son parfum, l'ornement & les délices de nos jardins, outre sa beauté & l'odeur agréable qu'elle exhale. Son parfum, tout délicat qu'il soit, se conserve dans l'eau qu'on en distille dans les compositions qu'on en fait, & elle fournit encore à la guérison de nos maux plusieurs remèdes qu'on tire non-seulement de ses différentes espèces qui se varient à l'infini, mais même des différentes parties de l'arbruste qui porte cette fleur, & de la fleur même.

Rose. (Conserve de) Prenez des roses blanches bien fraîches; effeuillez-les, & les hachez bien menu; pour une livre de sucre vous mettrez demi-onces de roses. Votre sucre étant cuit à la plume vous le retirerez du feu & le laisserez un peu refroidir. Mettez-y vos roses & les remuez quelques tours dans la poêle : après quoi, vous dresserez votre conserve.

Rose. (Eau de) Effeuillez des roses fraîches cueillies pour une livre de roses, mettez une pinte d'eau tiède; laissez infuser jusqu'au lendemain, dans
un

un pot bien net & bien couvert ; après quoi, vous mettrez e tout dans l'alambic pour le distiller. Les distillations des fleurs, & sur-tout de la rose qui est très délicate, ne se font jamais mieux que dans un alambic de verre, au bain-marie, ou bain de vapeurs, & tout au plus au feu couvert, mais jamais à feu nud ; parce qu'elles sont très susceptible du goût d'empyreume.

Rose. (Essence de) Ayez des roses fraîches, & les effeuillez. Prenez une bouteille à ratafia à large goulot ; faites au fond un lit de roses ; saupoudrez-le de sucre fin. Faites un nouveau lit & y mettez de nouveau sucre, ainsi de suite jusqu'à ce que votre vase soit plein ; bouchez-le d'un bouchon de liège qui ferme exactement, mettez un parchemin mouillé sur le tout & l'attachez fortement. Exposez cette bouteille, pendant trois jours, au soleil le plus chaud. Le sucre étant fondu & bien imprégné de l'odeur de la fleur, passez votre essence au tamis fin, & le mettez dans une bouteille que vous boucherez bien, pour donner ce parfum aux substances qui en seront suceptibles.

Rose. (Glace de) Pilez des roses épluchées, & les délayez avec de l'eau ; versez plusieurs fois cette eau d'un vase dans un autre, pour qu'elle en prenne mieux le parfum. Passez au tamis ; mettez-y du sucre ; travaillez ce mélange à la saibotiere à l'ordinaire : sur pinte d'eau mettez au moins demi-livre de sucre, parce que le froid concentre les saveurs.

Rose. (Pralines de) Hachez des roses effeuillées ; mettez-les dans du sucre cuit à soufflé. Retirez ce sucre de dessus le feu ; pour un quarteron de roses mettez une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout ; dressez sur des ardoises, & faites sécher à l'étuve.

Rose. (Ratafia de) Prenez des roses blanches ou rouges, un quarteron ; faites-les infuser dans une chopine d'eau tiède : laissez-les deux jours en cet

état ; après quoi, vous passerez & presserez à travers un linge. Mettez-y autant d'eau-de-vie que de décoction & unedemi-livre de sucre clarifié pour pinte. Assaisonnez d'un peu de coriandre de macis & de cannelle. Laissez infuser ainsi douze ou quinze jours. Passez-le à la chausse, pour le mettre à clair.

Rose. (Tartelettes de) Faites cuire deux ou trois poignées de feuilles de roses, comme nous dirons à l'article suivant. On fait des abaisses de tartelettes, dans des moules plats, à petits pâtés. qu'on garnit de roses confites.

Rose. (Tourte de) Prenez deux ou trois poignées de feuilles de roses cuites à moitié dans l'eau, qu'on tire ensuite à l'eau fraîche ; on les racheve de cuire avec du sucre. Le syrop étant réduit & les roses refroidies ; formez dans une tourtiere une abaisse de feuilletage ; placez-y des roses confites, couvrez de petites bandes arrangées en losanges ; faites cuire ou au four ou sous le couvercle de tourtiere : étant cuites, glacez la tourte de sucre, & servez.

ROSSOLIS : liqueur assez agréable, qu'on boit ordinairement après le repas : on en fait de plusieurs especes dont nous allons donner les principales.

Rossolis. Mélez demi-septier d'eau tiède avec chopine d'esprit-de-vin, une livre & demie de sucre cuit à la petite plume ; mettez-y un demi-citron, de l'anis, de la cannelle, de la coriandre & du macis ; laissez infuser seulement quatre jours : passez à la chausse, & étant clair il est potable.

Rossolis. (Autre) Prenez une poignée de feuille ; de roses musquées, un peu de fleurs de lys, une demi-poignée de jasmin d'Espagne, autant de fleurs d'oranges, de la cannelle, du girofle. Mettez à l'alambic avec de l'eau, sur un feu modéré. Vos esprits étant tirés faites fondre du sucre dans cette distillation. Faites un syrop à l'ordinaire, mettez-y de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, selon la force

que vous voudrez donner à cette liqueur , & colorez-la d'un rouge cramoisi avec une teinture de cochenille ; passez à la chauffe ; étant claire , la liqueur sera faite.

Rossolis de Turin. Mettez ensemble du bon vin foncé en couleur , de la cannelle , du macis , du girofle avec du sucre dissous dans l'eau distillée de fleurs d'oranges , de jonquilles , roses ou jasmin , de celles que vous voudrez , mettez le tout dans un alambic bien luté ; faites distiller à petit feu. Si vous voulez donner un goût ambré à votre liqueur , vous pourrez y délayer quelques grains d'ambre ; selon la quantité de liqueur que vous aurez ; mais vous ne les mettrez qu'après la distillation.

Rossolis ou Liqueur parfumée. Faites bouillir deux livres de sucre dans deux pintes d'eau à la réduction d'un quart sur le tout. Mêlez-y deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges que vous ferez bouillir un instant. Cassez un œuf frais ; ôtez le jaune ; jetez le blanc & la coquille dans la liqueur , & dès qu'elles commencera à bouillir ; ôtez la du feu passez-la plusieurs fois à la chauffe. Lorsqu'elle sera bien clarifiée , mettez-y de bonne eau-de-vie la quantité proportionnée à la force que vous voudrez lui donner avec quelques gouttes d'essence , d'ambre , si vous en aimez le goût ou de l'essence d'hypocras , si vous l'aimez mieux.

Rossolis. (Autre procédé.) Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de bon vin vieux , comme si vous vouliez faire de l'hypocras. Passez plusieurs fois cette liqueur à la chauffe ; mettez y ensuite avec de l'eau-de-vie la meilleure & à discrétion quelques gouttes d'essence d'ambre ou d'hypocras , selon le goût.

ROT : viande cuite à la broche. C'est ordinairement le second service des tables réglées. La viande de boucherie , les pièces de venaison sont le gros rôt. Le petit rôt , c'est la volaille , le gibier & les

petits pieds. On ne peut marquer à point le degré de cuisson, l'œil, la nature & la grosseur des viandes; avec un peu de jugement, assignent la mesure.

R Ô T.

Agneau (Quartier d') rôti.
Albrant. Voyez *Canard*.

Alose au court-bouillon rôtie.

Alouettes rôties.

Aloyau à la broche.

Anguille rôtie.

Barbue au court bouillon.

Beccasse à la broche.

Beccassines rôties.

Bec-fignes rôtis.

Biche rôtie.

Brochet au court-bouillon en filets frits.

Brocheton. Voyez *Brochet*.

Cailles rôties.

Cailletaux rôtis.

Canards rôtis.

Canette. rôties.

Canetons de Rouen, rôtis.

Carpe au court bouillon frite.

Carpe en filets frits.

Cerf rôti.

Chapon à la broche.

Chevreau (Quartier de) rôti.

Chevreuil (Quartier de) rôti.

Cochon de lait à la broche.

Coq de bruyeres, rôti.

Coq-vierge rôti.

Daim à la broche.

Daim à la broche avec une poivrade.

Dindes, *Dindons*, *Dindonneaux* rôtis.

Eclanche rôtie.

Eperlans (Filets frits d').

Esturgeon au court-bouillon.

Faisans & *faisandeaux* rôtis.

Faon (Longe de) rôti.

Tous filets frits de poissons.

Gigot rôti. Voyez *Eclanche*.

Goujons frits.

Grives rôties.

Langouste au court-bouillon.

Lapins rôtis.

Levraut rôti.

Lièvre rôti.

Limandes frites.

Longe de veau rôtie.

Longe de veau au court-bouillon

Loches frites.

Lottes frites.

Macreuses rôties.

Mauviettes rôties.

Merlans frits.

Filets frits de merlans.

Morue au court-bouillon.

Morue frite de deux façons.

Filets frits de morue.

Oie, *oisons* rôtis.

Outarde rôtie.

Perches au court-bouillon.

Perches pour rôti.

Perdreaux à la broche.

Perdrix à la broche.

Pigeons à la broche.

Poularde à la broche.

Poulets à la broche.

Quarrelet frit.

Rable à la broche.

Râle à la broche.

Sanglier (Quartier de) à la broche.

Sarcelles à la broche.

Sèches frites.

Soles frites.

Tanches frites.

Thon fritt.

Truites frites.

Turbot au court-bouillon.

Vives frites.

ROTIE : tranche de pain qu'on fait rôtir, & sur lesquelles on sert différentes choses, maigres ou grasses.

Rôties à la d'Antin. Lardez des mies de pain, de lard & jambon; coupez-les en rôties, & faites frire du lard; servez avec huile, jus de citron & gros poivre.

Rôties à la moëlle. Faites des abaisses de pâte d'amandes, comme des rôties, avec un petit rebord. Faites-les cuire au four; couvrez-les d'un peu de crème à la moëlle bien délicate; unissez avec de l'œuf battu; glacez-les, & servez chaud.

Autres Rôties à la moëlle, sans sucre. Mettez dans une casserole de la farce de volaille bien fine, avec du blond de veau, fines herbes hachées, un jaune d'œuf: le tout bien manié & assaisonné de bon goût. Etendez de cette farce sur des rôties, & sur la farce un peu de moëlle cuite au bouillon; recouvrez de farce; panez, & faites prendre couleur. Servez à sec.

Rôties à la Provençale, ou Minime. Faites frire à l'huile fine des rôties de mie de pain; dressez-les dans un plat; fendez, & mettez sur chacune un anchois dessalé & du poivre concassé par-dessus; arrosez d'huile fine, & servez pour entremets, avec un jus d'orange.

Rôties à l'Angloise Coupez en deux des ris de veau blanchis, avec champignons & jambon. Passez les au beurre, bouquet. Mouillez avec jus & bouillon; & quand le ragoût est à demi cuit, liez-le avec du coulis Laissez réduire presque à sec, & liez encore de trois jaunes d'œufs. Mettez sur chaque

rôtie de ce ragoût ce quelle en pourra tenir , & par dessus des petits œufs ; trempez les rôties dans de l'œuf battu. Faites frire , & servez à sec , ou avec une essence.

Rôties au jambon. Coupez plusieurs tranches de jambon égales. Faites-les dessaler pendant deux heures , & les faites suer ensuite. Quand elles s'attacheront , mouillez d'un coulis de veau & jambon ; faites bouillir un peu de cette sauce : dégraissez-la , & la passez au tamis. Mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre ; coupez des rôties de la grandeur de vos tranches de jambon ; passez-les au beurre de belle couleur ; dressez vos tranches , & arrosez de la sauce ci-dessus.

Rôties aux concombres. Faites-les mariner , coupés en dés avec beurre , sel , poivre , vinaigre. Faites égoutter , & passez-les avec beurre , persil , ciboules ; mouillez de jus & bouillon. Faites réduire ; liez de jaunes d'œuf ; laissez refroidir ; garnissez vos rôties ; panez ; faites cuire , & servez avec une essence.

Rôties aux épinars. Faites-les blanchir ; égouttez , & passez au beurre ; mouillez de bouillon & de coulis ; faites réduire jusqu'à sec , en remuant toujours , pour qu'ils ne brûlent pas ; laissez refroidir ; & étendez-les sur vos rôties. Unifiez avec de l'œuf battu ; panez , & faites cuire de belle couleur ; & servez avec une bonne essence.

Rôties de beccasses. Hachez la chair & le dedans des beccasses fort menu , avec sel , poivre , lard , le tout mêlé. Faites vos rôties à l'ordinaire , & les faites cuire à petit feu à la tourtière , servez avec un jus de citron ,

Rôties de chapon. Faites une farce de chair de chapon , avec sauce & citron verd. Formez vos rôties glacées , & faites frire comme les précédentes.

Rôties de foies gras. Passez les foies gras à la poêle : hachez-les ensuite avec du lard , quelques

champignons , fines herbes, sel & poivre; le reste à l'ordinaire.

Rôties de poisson. Hachez de la chair de carpe avec persil , écorce de citron verd ; pilez le tout avec biscuit d'amandes ameres , un peu de beurre & de sel, quelques jaunes d'œufs, & mie de pain trempée dans la crème ; mettez de cette farce sur des rôties que vous mettez au four ou dans une tourtière. Faites prendre couleur ; sucrez & glacez avec la pelle rouge , & servez pour entremets ou garniture.

Rôties d'œufs. Faites bouillir un demi-septier de crème avec un morceau de sucre , biscuit d'amandes ameres pilées , rapure d'écorce de citron , huit jaunes d'œufs , deux blancs , beurre manié ; le tout bouilli avec de la crème ; formez-en des rôties ; unissez avec blancs d'œufs ; fouettez ; glacez avec du sucre , & finissez à l'ordinaire.

Rôties en canapé. Faites un salpicon de ris de veau, crêtes & culs d'artichauts ; coupez en dés ; passez des champignons en dés ; mouillez de jus ; mettez-y le salpicon ; faites cuire le tout avec un blanc de veau ; assaisonnez , & liez sur la fin avec des jaunes d'œufs , peu de sauce ; laissez refroidir ; garnissez ensuite vos rôties ; frottez-les d'œufs battus. Faites frire , & servez avec un blanc de veau.

ROUELLE DE VEAU. (*Hachis de*) Hachez votre veau avec du lard ; mêlez-y des champignons , persil & mie de pain , deux œufs durs , & deux jaunes d'œufs , pour lier le tout. Mettez ce hachis dans une tourtière foncée de bardes de lard ; faites cuire à l'étouffée. Il se formera une croûte , à laquelle il faut donner l'air , en la parant par-dessus. Quand le hachis sera cuit , mettez-y du jus de gigot , avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus.

Rouelle de veau. (*Pâté de*) Coupez-la en trois ; lardez de moyen lard bien assaisonné , & la dressez sur une abaisse de pâte fine , garnie d'un bon godiveau.

Garnissez le pâté de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, truffes, morilles, culs d'artichauts, lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & épices: couvrez d'une seconde abaisse; faites cuire pendant deux heures; découvrez & dégraissez, & mettez-y un coulis clair de veau & de jambon; servez chaud pour entrée.

Rouelle de veau (Pâté de) froid. Lardez de gros lard bien assaisonné. Faites mariner dans le vinaigre: mettez sur un papier beurré une abaisse de pâte commune; dressez-y votre veau avec lard pilé & bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire. Couvrez d'une seconde abaisse: façonnez & dorez le pâté; mettez au four pendant trois heures; & sur la fin de la cuisson, mettez une gousse d'ail ou une échalote écrasée, par le soubirail; & servez froid.

Rouelle de veau. (Ragoût de) Prenez des rouelles un peu épaisses: piquez-les beaucoup de lard, avec sel, poivre, épices. Foncez une casserole de bardes de lard; arrangez le veau dessus; ne leur donnez d'abord qu'un feu médiocre, afin que la viande donne son suc: ensuite augmentez le feu, pour lui faire prendre couleur des deux côtés, en les poudrant d'un peu de farine. Faites-les roussir ensuite dans le lard fondu, que vous ôterez après, pour y mettre un peu de bouillon: quand la viande sera rousse, laissez cuire doucement, & ajoutez du persil & de la ciboule; liez ensuite la sauce avec des jaunes d'œufs délayés dans un peu de verjus.

Autre. Piquez le veau de lard. Passez-le à la poêle; & le mettez dans une terrine: assaisonnez de bon goût; laissez cuire à petit feu dans son jus: faites réduire la sauce, & servez avec un jus de citron.

ROUGE: oiseau qui ressemble au canard, mais plus petit & d'un goût assez délicat: on l'apprête comme le canard. (Voyez *Canard.*)

Rouge à la sauce à l'orange. Faites cuire à la broi

che : mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin & frais, manié de farine, deux anchois hachés, quelques zestes d'orange, le jus de deux oranges sel & gros poivre ; mouillez avec du jus. Faites lier sauce, sans qu'elle bouille ; servez dessus vos rouges.

ROUGET : petit poisson de mer, armé sur le dos de pointes piquantes. Il vit d'écrevisses & de petits poissons : il est meilleur en été qu'en hyver.

Rougets au coulis & queues d'écrevisses. Faites cuire au court-bouillon, comme ceux aux capres ; ayez un coulis d'écrevisses. Faites-en cuire les queues avec bouillon & sel. Egouttez vos ragoûts : dressez-les, les queues d'écrevisses par-dessus, & le coulis sur le tout.

Rougets aux capres. Otez les ouïes & videz les rougets : lavez & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, racines, tranches d'oignons, bouquet, ail, cloux que vous ferez bouillir un peu. Quand le court-bouillon aura pris ; mettez-y cuire vos rougets : étant cuits, écaillez-les & les dressez dans un plat. Servez dessus une sauce aux capres.

Rougets en casserole. Videz-les ; ôtez-en les têtes : frotez un plat ou tourtière de beurre : assaisonnez de sel & poivre, épices, persil & ciboules entières ; arrangez-y vos rougets ; assaisonnez dessus comme dessous ; arrosez de beurre fondu : panez & faites cuire au four ou sous la tourtière. Faites une sauce hachée avec ciboules, persil, champignons, truffes que vous passerez au beurre avec sel & poivre ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson : faites mitonner à petit feu ; & quand la sauce sera courte, liez d'un coulis d'écrevisses ; servez sur vos rougets.

Rougets en marinade. Préparez comme dessus : faites mariner pendant une heure ou deux avec oignons en tranches, ciboules entières, laurier, sel & poivre, jus de citron, ou vinaigre ; essuyez ; farinez ;

& faites frire au beurre affiné; & servez à sec sur une serviette.

Rougets grillés au coulis d'écrevisses. Grillés comme dessus, faites-leur la sauce suivante. Mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, eau & vinaigre, ciboule entière, demi-cuillerée de coulis d'écrevisses, & quelques capres quand cette sauce est liée, servez-la sur les rougets.

Rougets grillés à la sauce à l'anchois. Etant vidés, coupez en les têtes : trempez-les dans du beurre fondu & du sel; faites-les griller à petit feu : dressez-les dans un plat; faites-leur une sauce avec beurre frais, pincée de farine, ciboule entière, sel, poivre, muscade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois : servez cette essence sur les rougets.

Rougets (Filets de) avec un ragoût ou sauce blanche. Faites-les griller; levez-en les filets, que vous dressez dans un plat, & par-dessus un ragoût d'huitres ou d'écrevisses, ou une sauce blanche. (Voyez à leurs articles respectifs ces ragoûts ou cette sauce.)

Rougets (Filets de) aux fines herbes. Videz; ôtez la tête; levez-en les filets; passez-les à la casserole avec fines herbes, beurre fondu, sel, poivre, persil & ciboules : faites prendre goût, pendant une heure, à froid; mettez ensuite sur des cendres chaudes, pour que le beurre fonde : panez les filets & les faites griller.

Faites une remolade avec de bonne huile, capres, persil & ciboules hachées, sel, poivre, un peu de moutarde, jus de citron; le tout mêlé. Mettez cette sauce dans une saucière au milieu d'un plat & les filets arrangés autour.

Rougets. (Pâté de) Videz-les; gardez-en les foies; coupez la tête; dressez le pâté à l'ordinaire : foncez l'abaisse de beurre frais & d'un godiveau fait de la chair de deux rougets, avec champignons, truffes, persil, ciboules, beurre frais, sel & poi-

vre ; épices & fines herbes ; arrangez vos rougets ; assaisonnez dessus comme dessous : couvrez d'une autre abaisse , & faites cuire au four. Pilez ensuite les foies de vos rougets avec un anchois , & les délayez avec du coulis d'écrevisses , à qui vous donnerez un peu de pointe ; passez au tamis , & le mettez sur la cendre chaude. Quand le pâté est cuit , dégraissez-le : jetez dedans votre coulis , & servez.

Rougets. (Potage de) Se fait comme celui de barbotes. (Voyez *Barbotes.*)

Rougets. (Terrine de) Vuidez ; ôtez les têtes ; levez la chair en filets : frottez une terrine de beurre assaisonné de sel , poivre , épices , persil haché ; arrangez-y vos filets ; assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez du beurre frais. Couvrez bien la terrine , & faites cuire à petit feu. Etant cuite , dégraissez bien , & y jetez un ragoût de mousserons , ou de truffes vertes. (Voyez *Mousserons & Truffes.*)

Rougets. (Tourte de) Vuidez ; lavez ; essuyez. Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel & poivre ; passez vos rougets dedans , & les mettez sur le gril ; levez-en les filets , & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez *Ecrevisses.*) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez une tourtière ; mettez-y les filets & le ragoût ; couvrez d'une seconde abaisse ; faites un rebord ; dorez , & faites cuire au four , ou sous un couvercle. Quand elle sera cuite , ajoutez un peu de coulis d'écrevisses ; recouvrez & servez.

OBSERVATION MÉDICINALE.

La chair du rouget est savoureuse , délicate , légère , facile à digérer ; elle convient à tout le monde , même aux personnes dont l'estomac est foible , & aux convalescens.

ROULADE : tranche de bœuf , veau ou mouton , bien aplatie , & roulée avec une farce quelconque bien assaisonnée.

Roulades à l'anguille. Prenez une grosse volaille ;

flambez-la, & la fendez par le milieu; desoffez & étendez dessus une farce bien fine; couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguilles; roulez ensuite votre volaille de son long; ficellez-la bien, & faites cuire dans une bonne braise avec un verre de vin de Champagne. Faites cuire dans la même braise des tronçons d'anguille piqués; gacez-les ensuite; dressez les roulades sur un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres autour; & pour sauce, mettez-y du jus de la braise réduit, dégraissé & passé au tamis avec un jus de citron.

Roulades de bœuf. Coupez des tranches de bœuf; applatissez-les; faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, lard & moëlle de bœuf, jambon cuit, persil, ciboules, ris de veau, truffes, champignons, le tout bien haché, avec fines herbes & épices. Étendez cette farce sur les tranches de bœuf; roulez-les ensuite bien fermes; ficellez & faites cuire à une bonne braise. Étant cuites, dégraissez; coupez-les en deux; servez-les avec un coulis, ou un petit ragoût de ris de veau, crêtes, ou autre chose.

Roulade (Autre) de bœuf. Prenez un flanchet; battez-le bien; étendez-le sur une table: arrangez dessus des lardons de lard & de jambon, des lardons de langues de bœuf, œufs durs, pistaches, fines herbes, sel & poivre, un peu de rocambole. Dorez le tout avec des œufs; soudez avec un peu de farine; pliez-les à part dans une serviette, & les mettez à une bonne braise; mouillez de vin blanc & bouillon; servez froid.

Roulades de mouton en hâtelettes à l'échalote. Levez le filet d'un carré de mouton mortifié, & le coupez par tranches minces; faites mariner les tranches avec huile fine, sel & gros poivre, persil, ciboules, ail, échalote. Quand elles seront assez marinées, étendez sur chacune de la farce fine; roulez-les, & les passez dans des hâtelettes, & les

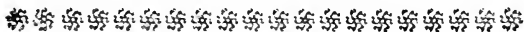
faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier ; arrosez-les de leur marinade en cuisant ; & servez-les, quand elles seront cuites, avec une sauce à l'échalote.

Roulade de veau à la Bavaoise. Laissez mortifier une cuisse de veau ; levez-en toutes les noix. Dégraissez-les bien ; ôtez-en les peaux ; coupez le maigre par tranches minces ; battez ces tranches avec un couperet ; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée à l'eau fraîche ; étendez dessus vos tranches de veau , & les couvrez de lard rapé , jambon pilé , cuit avec sel , poivre , girofle , cannelle , muscade battue , & coriandre pilée , persil , ciboules , échalotes , ail , rocamboles , thym , basilic , sarriette , laurier , champignons , tétine de veau en filets , ris de veau , & bon beurre ; roulez le tout ensemble comme une andouille ; attachez votre roulade & la ficellez ; enficez-la dans une hâlelette enveloppée de papier beurré ; & faites rôtir à petit feu , en l'arrosant. Etant cuite , ôtez le papier ; faites-lui prendre couleur. Servez pour entrée avec du coulis de veau , où vous mettrez une pointe d'ail , & du poivre concassé.

Roulades de veau en canetons au céleri glacées. Coupez des tranches de cuisse de veau de la largeur de la main , & d'un doigt de longueur ; étendez-les bien minces , & mettez dessus une farce fine ; roulez-les & les ficellez à l'ordinaire. Quand elles auront cuit dans une bonne braise , faites cuire du céleri , ou avec les roulades , ou séparément. Etant cuit & égoutté , glacez-le avec une glace ordinaire de veau ; dressez vos roulades , & entre chacune un pied de céleri ; mettez dessous une sauce verte , ou autre. (Voyez *Sauce verte.*) On fait de même des roulades de poulets , poulardes , canetons & autres viandes.

ROULEAU : morceau de bois rond , dont on se sert pour étendre les pâtes dont on veut former des abaisses.

Rouffelets de Reims confits au sec. Prenez-les presque mûrs ; pelez-les , & les faites blanchir dans une décoction de leur peau , ou dans l'eau sucrée , où on les laisse , après les avoir tirés du feu , l'espace de vingt-quatre heures. Faites-les égoutter ensuite , & les rangez sur des claies , pour les mettre au four à une chaleur douce. Quand vos poires seront à demi-sèches , remettez-les encore par deux fois différentes dans une eau bien sucrée & de-là au four. A la dernière fois , vous les laisserez au four jusqu'à ce qu'elles soient entièrement sèches ; après quoi , vous les mettrez dans des boîtes garnies de papier blanc , que vous placerez en lieu sec , pour les conserver & vous en servir en besoin.



[S A B]

SABLE : en termes d'office , sont de vieilles conserves , qu'on pile & qu'on passe au tamis fin , pour en garnir des crysiaux à compartimens , ou disposés en parterre. Telles sont les conserves d'amandes , avelines , cannelle , café , cédrat , cerises , chocolat , citron , épine-vinette à l'écarlate , fleurs d'oranges , framboises , grenades , groseilles , guimauve , jasmin , muscat , pistaches , roses , safran , verjus , verd-pré , violettes ; ce qui donne toutes sortes de couleurs , qui varient d'autant l'émail du parterre , qu'on peut former en crysiaux.

SABOT AU SANG. Coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette ; piquez-la de menu lard ; foncez une casserole de tranches de bœuf battues , & de bardes de lard ; renversez dessus la noix de veau , le lard en dessous ; mettez dessus une crépine de cochon , que vous plisserez & ficellerez ; coupez de la pane de cochon en petits dés ; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu ;

mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon ; assaisonnez de sel & poivre, fines épices ; faites épaisir en remuant sur le feu ; mettez-le ensuite dans la crépine ; servez-la avec sa ficelle ; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard ; faites cuire au four , ou entre deux braises ; tirez la noix de la casserole ; dressez-la dans un plat ; déficellez la crépine ; & mettez ce qui est dedans autour de la noix de veau : & par-dessus le tout , une essence de jambon.

SAFRAN ; plante dont on cultive une quantité considérable dans le Levant ; on en cultive aussi en France de très-estimé , sur-tout dans le Gâtinois. On n'emploie de cette plante , que des filamens déliés , qui naissent en maniere de houppe au centre de la fleur. Il est des pays où l'on en fait usage dans presque tous les mets. La cuisine françoise en fait peu d'usage. Dans l'office , on s'en sert beaucoup plus. Il entre dans la composition de plusieurs liqueurs , & sucreries.

Safran. (Conserve de) Faites cuire du sucre cuit à la petite plume , la quantité que vous voudrez ; mettez-y du safran en poudre , seulement pour lui donner couleur ; & dressez comme nous avons dit des conserves , pour la mettre sécher à l'étuve.

Safran. (Mouffe de) Faites bouillir de la crème avec un peu d'eau de fleurs d'oranges , dans laquelle vous mettrez un peu de safran : étant refroidie , fouettez-la bien ; dressez-la dans des gobelets faits exprès ; mettez ces gobelets sur de la glace , & par-dessus un couvercle couvert de glace que vous y tiendrez jusqu'à ce que vous serviez. Si votre crème ne mouffoit pas assez , vous pourrez y mettre un peu de blanc d'œuf.

Safran. (Pastilles de) Pour une once de safran , faites fondre une once de gomme bien nette , & y mettez une livre de sucre en poudre : faites du tout une pâte maniable , & formez-en des pastilles , qu'on fait sécher à l'ordinaire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante est stomachique, & pectorale : réjouit le cerveau, détruit les obstructions ; procure le sommeil, lorsqu'on en use modérément. Les asthmatiques se trouvent bien d'en prendre un peu dans du vin chaud. L'excès a des suites très-dangereuses. Il assoupit tellement, qu'on a trouvé des personnes mortes pour s'être endormies sur des sacs de safran.

SAIN-DOUX : graisse de porc d'un grand usage en cuisine, sur-tout pour les fritures. Pour le faire, on épluche de la panne de porc ; on la coupe par petits morceaux qu'on met dans un chaudron avec demi-septier d'eau, oignons piqués de cloux. On la fait fondre à très-petit feu, jusqu'à ce que ce qui ne se font point, se colore. Retirez & laissez refroidir un peu ; & passez dans un autre vaisseau de terre, pour le mettre à froid. Pour le mieux conserver, il faut mettre, en le fondant, un peu de bon verjus, & quand il commence à bouillir, y en mettre encore. La proportion du tout est d'une chopine pour trois livres de sain doux.

SALADE : composé de plusieurs plantes potageres crues, dont l'assaisonnement est le sel, le poivre, l'huile & le vinaigre. On y ajoute des herbes aromatiques, comme l'estragon, la pimprenelle, &c. On en fait de cuites aussi avec la racine de betterave ; de confites avec de la passépierre, concombres ou cornichons & capucines, capres, cotons de pourpier, &c. confits au vinaigre, & des anchois.

Salades de viandes mêlées. Prenez volaille ou gibier cuits à la broche ; coupez en filets ; arrangez-les par compartimens avec une laitue hachée qu'on met au fond, & des fournitures mêlées pour former les compartimens, & l'assaisonnement ordinaire des salades.

SALAMI : saucisson d'Italie. (Voyez *Saucisson*.)

SALÉ :

SALÉ : chair de cochon qu'on sale. Toutes les parties du cochon, sauf les pieds, se salent ; mais pour faire du petit salé, le filet vaut mieux que le reste. Pour faire du petit salé, coupez du cochon par morceaux ; & sur quinze livres de chair, employez une livre de sel pilé, dont vous frotterez les morceaux par-tout, que vous mettrez ensuite dans un vaisseau qui ferme bien. Il suffit de six à huit jours, pour qu'il prenne le sel. Si vous voulez le garder plus long-tems, il faut le saler davantage. Plus le salé est nouveau, meilleur il est. On le mange avec la purée de pois & de lentilles, & de navets ; avec les ragoûts de choux & autres légumes. S'il avoit trop pris de sel, alors il faudroit le faire tremper à l'eau tiède, jusqu'à ce qu'il fût au degré de salure qu'on le voudroit.

SALMI : espece de ragoût qu'on fait avec des viandes cuites à la broche, auquel on fait une sauce, après les avoir dépecée.

Salmi. (Maniere de faire toutes sortes de) Mettez une tranche de jambon dans une casserole ; faites-la suer & attacher ; mouillez-la avec demi-septier de vin blanc, un peu de coulis ; mettez bouquet & girofle, faites bouillir une heure ; passez ensuite cette sauce au tamis ; dépecez lapereaux, levrauts, perdreaux, beccasses, ou autres viandes cuites à la broche. Mettez-les dans la sauce susdite, avec échalote hachée, sel & gros poivre ; faites chauffer sans bouillir, & servez avec croûtons frits. D'ordinaire on coupe les levrauts en filets. Quant aux beccasses, on délaie cequ'elles ont dans le corps avec la sauce. On peut aussi y écraser les foies de lapereaux.

SALPICON : ragoût que l'on fait avec de grandes pièces de bœuf, veau & mouton, que l'on veut servir rôties pour grosses entrées. Pour cela, pelez des concombres ; coupez-les par la moitié ; ôtez-en le dedans, & les coupez en dés, & les

faites mariner avec oignons en tranches , poivre ; sel & vinaigre. Coupez du jambon en dés ; champignons , truffes , filets de poulardes , foies gras , ris de veau , moufférons. Pressez les concombres ; passez-les dans une casserole avec du lard fondu , & les mouillez de jus. Laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole avec du lard fondu , le jambon coupé en dés , un peu de ciboules , & persil , ensuite les truffes , champignons , moufférons & ris de veau hachés. Ayant passé le tout , mouillcz de jus ; assaisonnez de sel & poivre ; laissez mitonner , & dégraissez ensuite. Quand il est presque cuit , mettez-y les foies gras & filets de poulardes ; coupez en dés ; liez d'un coulis de veau & jambon , & d'une essence de jambon. Les concombres étant cuits , liez-les du même coulis que le salpicon , & mettez le tout ensemble. Faites un trou à la pièce de bœuf , ou quartier de veau , ou de mouton ; & à la place de la viande que vous en aurez tirée , mettez le ragoût de salpicon , & servez. On peut aussi servir le ragoût séparément.

SANG. On fait quelquefois , en cuisine , usage du sang des animaux ; on ne l'emploie guères seul ; mais , de quelque façon qu'on l'apprête , ce ne peut être qu'un aliment mal-sain , comme celui de cochon , dont on fait du boudin ; celui de lièvre , dont on se sert pour lier les sauces qu'on fait à ce gibier , ainsi que celui de quelque poisson.

SANGLIER : cochon sauvage , qui habite les bois. Il faut le prendre jeune , gras & bien nourri. Plus il a été couru à la chasse , mieux il vaut pour le goût , & même pour la santé. Il a , à peu de chose près , les mêmes propriétés que le cochon domestique , si ce n'est qu'il est d'un tempérament moins mélancolique , par rapport à l'exercice qu'il prend , & aux alimens dont il se nourrit.

Sanglier. (Filets de) Les filets & les épaules

peuvent se servir comme les quartiers de devant , ou bien à la daube & en filers , comme nous verrons ci-après.

Sanglier. (Hure de) Faites-la bien brûler à feu clair ; ôtez-en bien tout le poil ; desossez-la ensuite , ôtant les deux mâchoires & le museau ; fendez-la en dessous , de sorte que les deux parties restent attachées par la peau. Piquez-la de gros lard bien assaisonné de sel & poivre , girofle battu , coriandre , macis , ciboules & persil hachés. Quand elle est bien piquée , mettez du poivre long dans quelques trous où sont les lardons ; assaisonnez fortement le tout , comme dessus ; ajoutez laurier , basilic , marjolaine , romarin , oignons , carottes , panais , citron verd ; couvrez de bardes de lard ; enveloppez d'une serviette ; ficellez la bien , & la mettez dans une marmite que vous remplirez de moitié eau & vin ; faites cuire à petit feu. Etant cuite , laissez-la refroidir dans son bouillon , afin qu'elle en prenne bien le goût. Retirez-la ; nettoyez-la bien proprement , & servez à sec sur une serviette garnie de persil verd.

Sanglier. (Jambon de) On accommode les jambons de sanglier , comme ceux de porc. (Voyez *Jambon.*)

Sanglier. (Pâté de) Quand le sanglier a été bien mortifié & mariné , lardez-le de gros lard assaisonnez de sel & poivre , fines herbes & épices. Faites une pâte bise ; dressez votre pâté ; foncez-le de lard pilé , bardes de lard , laurier , & assaisonnement ordinaire ; dorez & mettez au four , lui laissant un soupirail , pour qu'il ne creve point ; bouchez le soupirail , quand le pâté sera cuit.

Sanglier. (Pâté de hure de) La hure nettoyée & desossée comme dessus , ôtez la cervelle , & lardez comme dessus. Faites une pâte bise très-ferme ; dressez-le épais ; mettez-y la hure ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , cloux , cannelle pilée , fines herbes hachées , laurier , demi-livre de beurre frais , ou de moëlle de bœuf. Remplissez les vuides avec

des tranches de bœuf : mettez aussi du poivre long pilé menu. Faites cuire ; & étant à demi-cuit , mettez-y un demi-septier de vin clair et par le soupirail.

Sanglier. (Pieds de) Les pieds se mettent à la Sainte-Menehould , comme ceux de cochons. (Voyez *Pieds.*)

Sanglier. (Quartier de derrière de) Piquez-le de gros lard ; faites-le mariner , & cuire ensuite à la broche , ou en daube , ou en bœuf à la mode. (Voyez *Daube & Bœuf.*)

Sanglier. (Quartier de devant de) Faites-le mariner avec sel & poivre , vinaigre , ail , & toute sorte de fines herbes. Faites-le cuire ensuite à la broche , & servez avec une sauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Sanglier. (Sang de) On l'emploie à faire du boudin comme celui de cochon. (Voyez *Boudin.*)

Sanglier. (Saucisson de) On fait aussi des saucissons du sanglier , comme du cochon. (Voyez *Saucissons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le sanglier a la chair ferme , pesante , difficile à digérer ; il ne convient qu'aux plus forts estomacs , & aux personnes qui font beaucoup d'exercice. Le marcassin est plus tendre , plus succulent , moins difficile à digérer , & peut se permettre à ceux qui mangent du bœuf , sans en être incommodés.

SARCELLE : oiseau aquatique , de l'espèce du canard sauvage , mais d'une espèce plus petite , d'un goût plus agréable , & qui se digère mieux.

Sarcelle à la rocambole. Faites cuire à la broche ; faites suer une tranche de jambon. Quand elle s'attache , mouillez de bouillon & de coulis. Faites bouillir , & dégraissez ; passez au tamis ; écrasez quelques rocamboles ; mettez-les dans cette essence , & servez avec les sarcelles.

Sarcelles aux choux-fleurs. Flambez-les & les videz ; trouffez les pâtes ; mettez à la broche ; épluchez des choux-fleurs ; faites-les blanchir , & cuire

dans un blanc de farine , avec de l'eau , du sel & du beurre. Quand ils sont cuits , faites-les égoutter ; mettez dans une bonne essence avec du beurre frais & gros poivre. Faites lier la sauce ; dressez les farcelles sur un plat , les choux-fleurs autour , & la sauce sur le tout.

Sarcelles aux huitres. Faites cuire à l'ordinaire ; faites blanchir des huitres dans leur eau , & jetez-les à l'eau fraîche ; faites égoutter sur un tamis ; faites suer une tranche de jambon : quand elle est un peu attachée , mouillez de bouillon & de coulis ; faites-lui faire quelques bouillions ; dégraissez cette essence , & la passez au tamis ; hachez deux anchois un peu dessalés ; délayez-les dans cette essence ; mettez-y ensuite les huitres avec un peu de gros poivre , & servez ce ragoût avec les farcelles.

Sarcelles aux montans de cardons d'Espagne. Faites cuire à la broche ou à la braise : faites cuire un peu plus qu'à-demi vos montans dans l'eau bouillante avec un morceau de beurre , une pincée de farine & du sel ; faites-les égoutter. Achevez leur cuisson dans une casserole , avec un coulis clair de veau & jambon , ou les faites mitonner dans une essence claire ; & servez autour des farcelles.

Sarcelles aux navets. Faites cuire à la broche , ou piquées de gros lard à la braise ; coupez des navets en dés , ou les tournez en olives : faites-les prendre couleur dans du sain-doux ; égouttez-les & les mettez mitonner avec du bon jus , liées d'un bon coulis ; dressez les farcelles & les ragoûts par-dessus.

Sarcelles aux olives. Faites-les refaire dans la graisse , & cuire ensuite à la broche , ou à la braise. Tournez des olives & les mettez ensuite à l'eau fraîche : quand elles sont égouttées , faites-les mitonner dans une bonne essence , & servez sous les farcelles.

Sarcelles. (Autre Ragoût de) Faites rôtir entièrement : préparez , pendant ce tems-là , un ragoût de

ris de veau , artichauts , champignons , sel & poivre , bouquet , une pointe de vinaigre ; servez sur les farcelles , & garnissez de fricandeaux.

Sarcelles aux truffes. Faites cuire à la broche avec une farce legere dans le corps & quelques truffes , servez avec un ragoût de truffes. (Voyez *Truffes.*)

Sarcelles. (Ragoût de) Trouffez ; lardez de gros lard ; passez-les au lard fondu avec un peu de farine , ou faites rôtir à moitié à la broche. Empotez avec du bouillon , sel , poivre & épices , fines herbes en bouquet : faites cuire doucement : à moitié de la cuisson , ajoûtez des navets par tranches , & passez au roux avec un bon verre de vin. Le ragoût cuit , & la sauce liée , servez chaudement.

Sarcelles. (Autre Ragoût de) Faites un hachis de ris de veau , champignons , chair de sarcelles , ciboules , persil , sel & poivre que vous ferez cuire. Farcissez-en des sarcelles , & les faites cuire à la broche ; & servez-les avec un coulis de champignons , ou faites-leur une sauce avec deux verres de bon vin , deux ou trois tranches d'oignons , girofle & un peu de poivre : faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié ; passez au tamis ; mettez-y du jus de bœuf ; faites chauffer , & servez sur les sarcelles.

On apprête de même les canards sauvages , poules d'eau & beccaffes.

Sarcelles. (Pâté de) Ecrasez vos sarcelles ; incisez-les sur l'estomac , & lardez de moyen lard , poivre , sel , épices , lard pilé , laurier , bardes de lard , fines herbes , persil & ciboules. Faites une abaisse de pâte ordinaire ; dressez votre pâté : dorez & faites cuire.

Sarcelles. (Autre Pâté de) Fendez-les par le dos : ôtez tous les os , sauf ceux des cuisses : lardez de moyen lard , & faites le pâté comme dessus.

Sarcelles. (Terrine de) Lardez de gros lard & faites cuire à la braise. Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon : fon-

tez-en une casserole avec tranches d'oignons, panais & carottes; faites suer le tout; quand ils s'attache, mouillez de bouillon & de jus; ajoutez des champignons, deux ciboules entieres, un peu de persil, deux ou trois cloux, quelques croûtes de pain. Laissez mitonner; achevez le coulis: les farcelles étant cuites, dressez-les dans la terrine; jetez le coulis par-dessus & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la farcelle est plus savoureuse, plus legere, plus facile à digérer que celle du canard sauvage. Cependant les personnes délicates, celles dont l'estomac est foible, doivent s'abstenir de ces oiseaux aquatiques, qu'elles ne digerent pas bien, & qui ne peuvent pas fournir un chyle doux, tel qu'il leur convient.

SARDINE : petit poisson de mer, qu'on trouve plus communément dans la Méditerranée que dans l'Océan : il ressemble à l'anchois; mais il est plus grand & plus épais. Il est meilleur en Mars & Avril, qu'en tout autre tems : on mange ce poisson frit, & sur le gril. Il est plus sain, grillé que frit.

Sardines en caisse. Prenez des sardines fraiches : coupez-leur la tête & le bout de la queue. Mettez de la farce de poisson au fond d'une caisse, & par-dessus vos sardines; couvrez de même farce; unifiez avec de l'œuf battu; saupoudrez de mie de pain; couvrez d'une feuille de papier; faites cuire au four; égouttez la graisse, & servez par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRIETTE : plante odoriférante qui approche du thym, mais dont l'odeur & le goût ne sont pas tout-à-fait si forts : on l'emploie en cuisine, comme le thym; elle en a à-peu-près les propriétés.



S A U C E S.

S A U C E aigre.
 sauce à l'Allemande.
 autre sauce à l'Allemande.
 sauce à l'Angloise.
 autre sauce à l'Angloise.
 sauce à l'aspic.
 sauce à la ciboule.
 sauce à la Czarienne.
 sauce à la Damois.
 sauce à la Demoiselle.
 sauce à l'échalote.
 sauce à l'Espagnole.
 sauce à l'Hollandoise.
 sauce à la Huisarde.
 sauce à la Jardinierè.
 sauce à l'Italienne, blanche
 & claire.
 autre sauce à l'Italienne en
 gras.
 autre sauce à l'Italienne en
 maigre.
 autre sauce à l'Italienne
 rousse.
 sauce à l'Ivernoise blanche.
 sauce à l'yvoire.
 sauce à la Mansienne.
 sauce à la Marotte.
 sauce à la Martine.
 sauce à la Monime.
 sauce à la morue.
 sauce à Nesle.
 sauce à la Noë.
 sauce à l'orange en gras.
 sauce à l'orange en maigre.
 sauce à la Pimbèche.
 sauce à la Princesse.
 sauce à la Provençale.
 sauce à la Ravigotte.
 sauce à la Ravigotte chaude.
 sauce à la remolade.
 autre sauce à la remolade.
 sauce à la Reine.
 sauce à la Romaine.

sauce à la Saint-Cloud.
 sauce à la Vestale.
 sauce au fenouil & groseilles
 vertes.
 sauce au jambon.
 sauce au jus.
 sauce au laurier.
 sauce au pauvre-homme, à
 l'eau.
 sauce au pauvre-homme, à
 l'huile.
 sauce au réveil-matin.
 sauce au singe verd.
 sauce au verjus.
 sauce au verjus au roux.
 sauce aux anchois.
 sauce aux beccasses.
 sauce aux canards.
 sauce aux capres.
 autre sauce aux capres.
 sauce aux champignons &
 moufferons.
 sauce aux fines herbes.
 sauce aux moufferons nou-
 veaux.
 sauce aux oignons.
 sauce aux truffes.
 sauce bacchique.
 sauce douce.
 sauce hachée en gras.
 sauce hachée en maigre.
 sauce perlée.
 sauce piquante.
 autre sauce piquante.
 sauce piquante verte.
 sauce dite Poivrade.
 sauce rousse.
 sauce-robert en gras.
 sauce-robert en maigre.
 sauce simple.
 sauce verte.
 sauce verte chaude.
 sauce verte à l'oseille.

SAUCE : sorte de liqueur composée de divers ingrédients pour donner plus de relief aux alimens. On en fait de plusieurs sortes, selon la nature des ragoûts qu'on apprête.

Sauce aigre. Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleur de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre fin, sel & poivre. Faites cuire votre sauce, en la remuant toujours; prenez garde qu'elle ne tourne: on peut manier le beurre d'un peu de farine; cela la soutiendra mieux; on y mettra quelques anchois. On sert cette sauce pour des perches ou autres poissons, ou sur les poissons, ou à part dans une sauciere.

Sauce à la ciboule au roux. Epluchez & hachez-la; passez ensuite au lard fondu, sel & poivre; mouillez de jus: faites cuire un moment. Liez d'un coulis de veau & jambon: que la sauce ait de la pointe, & servez chaud.

Sauce à la Czarienne. Ayez une essence; faite exprès de belle couleur; mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre, raisins de Corinthe, poivre long confit avec des cornichons; des cornichons verts, deux tranches de citron. Faites chauffer, & servez sur votre entrée. Vous pouvez la faire au blanc de même, avec de la réduction, mais y mettre un peu de beurre, poivre long, & cornichons bien blanchis.

Sauce à la Damois. Coupez une poularde par quartiers. Mettez-la dans un plat avec des tranches de jambon, deux champignons, un petit bouquet, deux gouffes d'ail; faites suer le tout à demi-attaché. Mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon. Laissez cuire; le tout bien dégraissé, passez au tamis cette sauce, & vous en servez pour mettre sous d'autres volailles, ou claire, ou liée à demi, d'une essence de jambon.

Sauce à la Demoiselle. C'est le fond de la sauce au persil, (Voyez ci-après,) avec lequel vous passez

à l'étamine, ail & laitue blanchie, & deux jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé. Mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre, & gros poivre. Vous la faites comme une sauce blanche, relevée de bon goût.

Sauce à la Hollandoise. Faites blanchir du persil, & le hachez très-fin. Passez-le au beurre, dont un tiers manié de farine, un peu de bon bouillon, jus de citron, sel, gros poivre, un anchois haché; faites lier.

Sauce à la Hussarde. Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gouffes d'ail, thym, basilic, laurier, tranches de jambon, persil, ciboules, moitié d'un citron en tranches, sel & poivre. Faites bouillir le tout à petit feu, jusqu'à ce que la sauce soit réduite; passez-la au tamis, & la servez pour sauce piquante aux alimens à qui elle pourra convenir.

Sauce à la Jardiniere. Garnissez une casserole de veau & jambon, carottes, panais, deux gouffes d'ail, bouquet, persil & ciboules; faites suer, & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine & bon bouillon. Faites-la bouillir une bonne heure; dégraissez & passez au tamis; mettez-y sel & gros poivre, un morceau de bon beurre, persil blanchi & haché. Faites lier, & servez sur ce que vous voudrez, avec un jus de citron.

Sauce à la Manfienne. Prenez des foies de perdreaux, un foie gras, un peu de moëlle de bœuf, un peu de beurre, quelques champignons, persil & échalotes, rocamboles. Pilez le tout; remplissez de cette farce une poularde; & la mettez à la broche; quand la poularde est cuite, prenez la farce; délayez-la avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon beurre; tournez-la comme une sauce blanche; ajoutez, pour lier, un verre de réduction.

Sauce à la Marotte. Passez à l'huile veau & jambon en dés, deux gouffes d'ail, un bouquet, deux champignons; mouillez ensuite d'une essence claire, & finissez. Prêt à servir, mettez dedans pistaches & rocamboles entières, verd de ciboules hachées engros, & blanchies.

Sauce à la Martine. C'est le fond de la sauce des réductions; mettez dedans de petits oignons blancs, pistaches, jambon en dés, & des carottes aussi en dés. Elle servira, selon le goût que vous aurez.

Sauce à la Monime. Mettez dans un peu de réduction, sel & gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié; faites lier, & servez.

Sauce à la morue. Passez des champignons en tranches, bouquet, bon beurre, deux gouffes d'ail, le tout passé: mettez-y une pincée de farine, que vous délayerez avec une chopine de crème; tournez jusqu'à ce que la sauce soit faite; passez-la dans une étamine. Mettez-y ensuite une pincée de persil blanchi bien haché, & servez pour toutes sortes de choses en filets, ou pièces entières, un verre de réduction dedans.

Sauce à la Nefle. C'est le fond de la sauce à la Noë, ci-après, finie au blanc. Elle sert à toutes les petites sauces, comme vertes, jaunes, blanches, rouges, à l'Angloise, à l'Italienne, blanche, aux petits œufs, & à tout ce que l'on juge à propos.

Sauce à la Noë. Prenez une noix de veau, un morceau de jambon, un poulet, le tout coupé en dés, deux gouffes d'ail, trois rocamboles, trois échalotes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citrons. Faites suer le tout, sans attacher; mouillez de deux verres de vin de Champagne, bouilli, & de deux verres de bouillon. Faites réduire, & dégraissez; passez au tamis; mettez-y un peu de persil haché fin. En servant, pour donner plus de goût, ajoutez estragon, cerfeuil, truffes, cornichons, échalotes & jaunes d'œufs hachés. Cette

sauce sert également pour le gibier, la volaille & la grosse viande.

Sauce à la Pimbêche. Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon; coupez-la en dés, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois cloux, muscade, demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons. Passez le tout avec de l'huile; mouillez d'un peu de réduction & de bouillon; faites cuire cette sauce une demi-heure; dégraissez; passez au tamis; & avant de servir, mettez-y quelques pistaches & quelques rocamboles entières, avec du verd de ciboules blanchies & hachées.

Sauce à la Ravigotte. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole. Quand elle s'attache, mouillez-la de bouillon & de coulis. Faites bouillir. Quand la sauce est assez réduite, passez-la au tamis; mettez dedans toutes sortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, estragon blanchi. Ajoûtez-y de bon beurre, un jus de citron, sel & gros poivre. Faites lier la sauce, & servez-la chaude, pour ce qu'il en sera besoin.

Sauce à l'Allemande. Mettez dans une casserole une tranche de jambon; faites-la suer & attacher; mouillez de bouillon & coulis, & faites bouillir & réduire; dégraissez, passez au tamis; mettez dedans des foies gras & persil blanchi; hachez des capres & anchois, deux ciboules entières & du bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu, & qu'elle ne soit pas trop épaisse. Otez-en les ciboules; mettez-y un peu de gros poivre & un jus de citron.

Sauce à l'Allemande. (Autre) Passez au beurre, persil, ciboules, champignons, truffes, tranche de jambon hachée, goutte d'ail, feuille de laurier, tranches d'oignons; mouillez de bouillon, & laissez réduire. Passez à un tamis clair; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez dedans des pigeons & pistaches blanchis. Servez avec des poulets.

Sauce à l'Angloise. Hachez sur une nappe quatre jaunes d'œufs durs. Mettez dans une essence claire capres & anchois hachés, deux ciboules entières & bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu; mettez cette sauce dans un plat, & par-dessus les jaunes d'œufs hachés, ensuite ce que vous y voudrez servir, & sur le tout d'autres jaunes d'œufs hachés de même.

Sauce à l'Angloise, (Autre) pour les cochons de lait. Prenez de la mie de pain bien fine: mouillez-la de bouillon; assaisonnez de poivre & raisins de Corinthe; faites mitonner, & servez dans une saucière.

On fait aux perdrix une sauce pareille, mais sans raisin: on y met du sel, du beurre, & un oignon piqué de cloux.

Sauce à la Princesse. Mettez dans une casserole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin. Mouillez avec bon bouillon, un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, sel & gros poivre. Faites cuire cette sauce à petit feu, pendant une demi-heure. Retirez ensuite le jambon & le laurier; liez cette sauce avec trois jaunes d'œufs; délayez avec un peu de réduction, & servez-vous-en pour le besoin.

Sauce à la Provençale blanche. Passez avec de l'huile, tranches de champignons & tranches de persil, oignons en tranches, trois gouffes d'ail, un peu de basilic; mouillez ensuite d'un verre de vin de Champagne & de la petite sauce à la Noë. Dégraissez, & liez de jaunes d'œufs, pour servir au besoin. On la fait brune, en y mettant du coulis; ou verte, au moyen d'une purée verte, ou autre ingrédient.

Sauce à la Ravigotte, (Autre) chaude. Faites chauffer de l'huile; dégraissez; passez-y persil, ciboules, fines herbes, gouffes d'ail; mouillez d'un peu

de jus & de coulis, & dégraissez. Ajoûtez un filet de vinaigre & moutarde, & des capres & anchois hachés, gros poivre & jus de citron. Servez avec ce qui doit avoir du haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine: on y met le feu, comme à l'eau-de-vie, & on l'éteint tout de suite. D'autres, pour la dégraisser, la font chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, & la fouettent pour s'en servir.

Sauce à la Ravigotte chaude. (Autre) Mettez dans une casserole un demi-septier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraissées, bon bouillon; faites réduire le tout à un bon verre; mettez-y persil, ciboules, échalotes hachées, sel & poivre. Ajoûtez corne de cerf, estragon, cresson alenois haché. Faites bouillir à courte sauce. Cette sauce sert pour les poulets, pigeons rôtis, avec jus de citron, & on les appelle alors *poulets & pigeons au vin de Champagne*. On y peut mettre du jus & du coulis, & même une gouffe d'ail, qu'on retire en servant.

Sauce à la Reine. Mettez dans une casserole la moitié d'une noix de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons, le tout coupé en dés, gouffe d'ail. Passez le tout à l'huile; mouillez de bon bouillon, verre de vin de Champagne; faites cuire cette sauce pendant une heure; dégraissez; ôtez le veau & le jambon; mettez-y une mie de pain trempée dans la crème; passez-la à l'étamine; beurrez-la, & y mettez de la crème, pour que rien ne reste, & la faites chauffer au bain-marie, pour la servir au besoin.

Sauce à la remolade. Hachez très-fin persil, ciboule, capres, anchois, pointe d'ail; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé; délayez avec de l'huile & du vinaigre, sans que rien domine; servez-la froide dans une saucière.

Sauce à la remolade chaude. Mettez dans une casserole persil, ciboules, champignons, pointe d'ail

haché. Passez avec une cuillerée d'huile ; mouillez ensuite de coulis & filet de vinaigre. Après quelques bouillons , dégraissez & assaisonnez de bon goût ; & avant de servir , mettez une cuillerée de moutarde sans bouillir , & vous en servez pour les choses qui exigent un haut goût.

Sauce à la Romaine. Faites suer du veau & jambon avec deux gouffes d'ail, tranches d'oignon , une racine coupée en zestes & quelques champignons. Quand les viandes ont rendu leur jus , poussez le feu jusqu'à attacher , & mouillez d'un bon verre de vin de Champagne deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir à petit feu pendant une heure. Passez-la au tamis , mettez du beurre , sel & gros poivre , persil blanchi & haché. Faites lier , & ajoutez un jus de citron.

Sauce à la Saint-Cloud. Faites blanchir une poignée de persil & deux laitues. Mettez-les ensuite à l'eau fraîche ; pressez-les bien & les pilez , & faites cuire avec un peu de réduction & du bouillon , gouffe d'ail ; passez au tamis ; mettez ensuite cette sauce dans une casserole avec de bon beurre , quatre jaunes d'œufs durs hachés très-fin. Faites lier sans bouillir ; ajoutez un jus de citron en servant.

Sauce à l'aspic. Mettez dans une casserole tranches de veau & jambon , ail , échalote , bouquet , girofle , coriandre , macis , gingembre , cannelle , un peu de baume , huile , tranches de citron , un verre de vin de Champagne , deux verres de bouillon. Faites bouillir & réduire tout doucement. Ajoutez un verre de vinaigre blanc , un peu de sel ; passez-la au clair , & la liez à demi-dégraissée.

Sauce à la Vestale. Faites mitonner gros comme un œuf , de mie de pain mollet dans du consommé ou bouillon clair. Prenez du blanc de volaille pilé , & deux jaunes d'œufs durs , de l'oignon cuit à la cendre , deux amandes amères , sel & poivre , le tout pilé & passé à l'étamine. Faites chauff-

fer sans bouillir, & servez d'un goût un peu relevé.

Sauce à l'Espagnole. Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines, deux oignons en tranches; faites suer sur le feu; mouillez de bouillon & de coulis; une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir auparavant; mettez-y aussi une poignée de coriandre, gouffe d'ail, bouquet de persil, ciboule, girofle, demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir cette sauce, deux ou trois heures, à petit feu: dégraissez & faites réduire; passez au tamis pour vous en servir au besoin.

On peut encore fonder une casserole de deux noix de veau, de tranches de jambon, deux perdrix ou perdreaux, bouquet; faites suer le tout, & laissez légèrement attacher; mouillez de coulis à l'ordinaire, vin de Champagne, huile, & les assaisonnemens ordinaires, un peu de coriandre, quelques tranches de citron. Quand elle est cuite, & de bon goût, on s'en sert au besoin.

Sauce à l'Italienne blanche 'claire. Passez à l'huile persil, ciboules, échalotes, champignons, truffes hachées, gouffe d'ail entiere, demi-feuille de laurier: mouillez de bouillon & réduction, & laissez réduire cette sauce autant que vous le jugerez à propos: mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraissée avec un verre de vin de Champagne; elle sert pour toutes sortes de viandes blanches & noires, & même sous la viande de boucherie.

Sauce à l'Italienne en gras. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole: quand elle sera un peu attachée, mettez-y des champignons hachés, un bouquet, pointe d'ail, quelques cloux de girofle, de l'huile fine. Passez, & mouillez le tout avec un verre de vin de Champagne & du coulis. Dégraissez la sauce; après quelques bouillons, assaisonnez de bon

bon goût, mettez-y un peu de gros poivre avec un jus de citron.

Sauce à l'Italienne en maigre. Passez des champignons hachés très-fin avec de l'huile & un bouquet, cloux, pointe d'ail. Mouillez avec un verre de vin blanc & coulis maigre : au défaut de coulis, servez-vous de la sauce d'étuvée de carpes ; passez au tamis ; & après quelques bouillons, dégraissez la sauce. Otez le bouquet, & employez votre sauce selon ce que vous en aurez à faire.

Sauce à l'Italienne rousse. La sauce rousse à l'italienne se fait comme celle appelée blanche-claires, si ce n'est qu'au lieu de bouillon, vous la mouillez d'essence claire & de vin.

Sauce à l'yvoiré. Passez à l'huile & au lard fondu des tranches de veau & jambon avec tranches d'oignons, une gousse d'ail, quatre champignons, le tout mouillé de vin de Champagne & bouillon. Mettez dedans un peu de mie de pain mitonné, & un peu de crème bouillie. Retirez le veau & le jambon, lorsqu'ils seront cuits : passez le reste à l'étamine, avec quatre jaunes d'œufs durs ; servez-vous-en pour ce que vous voudrez, comme poulets, veau ou autres viandes blanches & noires.

Sauce à l'Ivernoise blanche. Faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit au quart, avec une gousse d'ail piqué d'un clou. Mettez-y un verre de réduction, une feuille de baume, & quelques-unes de pimprenelle, quatre d'estragon : quand elle est faite, ajoutez cinq ou six zestes de bigarade, sans les faire bouillir, poivre concassé, jus de saison ; & servez.

Sauce à l'orange en gras. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; laissez un peu attacher, & mouillez avec un peu de bouillon & coulis ; faites cuire à petit feu ; passez ce jus au tamis : mettez dedans des zestes d'oranges : pressez-y le jus de deux oranges : mettez y de bon beurre & faites lier, pour vous en servir.

Sauce à l'orange en maigre. Passez avec de bon beurre des zestes , & le jus de deux oranges avec sel & poivre. Faites lier sans bouillir : au défaut de coulis , maniez le quart du beurre qu'il vous faut de farine , & mettez le tout avec du jus maigre , quelques anchois hachés , sel & gros poivre. Faites lier le tout , & servez.

Sauce appelée Poivrade. Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau , ciboule entiere , oignons en tranches , une tranche de citron , poivre & sel : quand la sauce a bouilli , passez-la au tamis ; & servez chaud dans une sauciere.

Sauce au fenouil & groseilles vertes. Faites fondre un peu de beurre dans une casserole sur un fourneau : quand il est fondu , mettez-y une pincée de farine , & la faites roussir : quand elle est rousse , ajoutez-y un peu de ciboule hachée. Mouillez de bouillon de poisson : assaisonnez de sel & poivre : quand elle bout ; mettez-y une pincée de fenouil & des groseilles épluchées ; laissez mitonner , & liez d'un coulis.

Sauce au jambon. Foncez une casserole de tranches de jambon battu. Faites-les suer sur un fourneau : quand elles s'attachent , poudrez-les d'un peu de farine ; remuez toujours : mouillez de jus avec du poivre & un bouquet ; laissez mitonner à un petit feu. Si elle n'est pas assez liée , mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon ; qu'elle ait un peu de pointe : passez-la au tamis , & vous en servez pour toute sorte de rôts de viande blanche.

Sauce au jus à l'échalote. Hachez des échalotes : mettez-les avec du jus de mouton , sel & poivre , ou du jus de veau. Cette sauce sert pour les éclanches de mouton ou volailles.

Sauce au laurier. Passez des champignons entiers , branches de persil , six feuilles de laurier , avec huile , deux gouffes d'ail. Mouillez de demi-verre

de vin blanc, essence, jus de citron. Les sauces au romarin, à la sauge se font de même; mais au lieu d'essence, on se sert de réduction.

Sauce au pauvre homme à l'eau. Mettez dans une saucière de la ciboule hachée avec sel & poivre, & de l'eau; & servez cette sauce froide.

Ou bien mettez dans une casserole un peu d'eau de sel & gros poivre, échalote hachée, jus d'un citron: faites chauffer sans bouillir, pour servir au besoin; ou prenez un oignon blanc, échalotes, rocamboles, ail: pilez le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, un jus d'orange; passez le tout à l'étamine; ajoutez du gros poivre, & servez.

Sauce au pauvre homme à l'huile. Hachez un peu de persil & ciboules; mettez dans une saucière avec huile, poivre & sel, un peu de vinaigre: servez froide.

Sauce au réveil-matin. Passez du veau & du jambon coupés en dés avec huile fine: ajoutez ail, rocamboles, échalotes, bouquet, oignon piqué de cloux, macis, gingembre, cannelle, baume, tranches de citron; verre de vin de Champagne, bon bouillon, verre de vinaigre blanc: faites cuire à petit feu; à moitié de cuisson, ajoutez-y une cuillerée de coulis. Dégraissez, & passez au tamis, étant réduite; & servez avec la venaison & sur tout autre mets qui pourroit l'exiger.

Sauce au singe verd. Prenez un fon de sauce à la Noë au blanc, toute claire: mettez-en dans une casserole ce qu'il en faudra: pilez du cerfeuil crud; exprimez-en le suc: délayez deux jaunes d'œufs avec ce jus; liez-en votre sauce. On peut de même tirer du verd de l'estragon, du persil, cresson ale-nois; & si ces herbes sont trop fortes, on les fait blanchir auparavant.

Sauce au verjus. Ecrasez le verjus & le mettez dans une saucière avec poivre & sel, & servez cette sauce froide.

Sauce au verjus au roux. Mettez du coulis clair

de veau & jambon dans une casserole. Quand il est chaud, mettez-y le verjus, & servez chaudement.

Sauce aux anchois. Lavez les anchois; ôtez-en les arrêtes; hachez-les & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer; donnez lui de la pointe. Cette sauce sert pour le rôti.

Sauce aux beccasses. Prenez le ventre & les foies de beccasses cuites à la broche, poivre & sel: écrasez-les, & mouillez d'un peu de vin rouge. Coupez les beccasses dans cette sauce; & pour la lier, mettez un peu de coulis de veau & jambon, faites chauffer & y mettez deux jus d'orange.

Sauce aux canards. Prenez du jus de veau avec poivre & sel. Mettez-y deux jus d'oranges, & servez avec les canards & farcelles.

Sauce aux capres. Mettez dans une casserole des capres fines entières, deux anchois bien lavés & hachés, une pincée de farine, bon beurre, sel & poivre, deux ciboules entières un peu d'eau. Faites lier la sauce, sans qu'elle bouille, & l'employez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce (Autre) aux capres. Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec des capres auxquelles vous donnerez quelques coups de couteau, ou que vous hacherez grossièrement: assaisonnez cette sauce de sel & poivre, & servez chaudement.

Sauce aux champignons & mousserons. Cette sauce se fait de même que celle aux truffes, (Voyez ci-après.)

Sauce aux fines herbes. Mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet; faites cuire sur les cendres chaudes; quand cela sera réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction, une pincée de persil blanchi; hachez grossièrement.

Sauce aux mousserons nouveaux. Vos mousserons épluchés, hachez-les avec un peu de ciboule & de

persil. Mettez une casserole sur le feu avec un peu de lard fondu, & vos mousserons mouillés de jus, & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez ; liez d'un coulis de veau & jambon : que la sauce soit de bon goût, & servez chaud.

Sauce aux oignons. Coupez en tranches ; faites-les mitonner avec jus de veau, sel & poivre. Passez cette sauce au tamis ; mettez-la dans une saucière, pour servir au besoin ; servez chaudement.

Sauce aux truffes. Pelez les truffes ; lavez-les & les hachez ; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer cette sauce ; donnez-lui de la pointe, & la servez sur-tout avec le rôti. La sauce aux champignons se fait de même que celle-ci.

Sauce Bacchique. Prenez demi-bouteille de vin de Bourgogne, sucre, cannelle, girofle, écorce de citron verd, muscade, coriandre. Faites réduire à une petite sauce à demi-liée ; passez-la au tamis, & servez-avec levrauts, lapereaux & autre gibier.

Sauce douce. Mettez dans une casserole une chopine de vin rouge, un morceau de sucre & de cannelle, faites bouillir cette sauce ; faites-la réduire aux deux tiers, & servez dans une saucière.

Sauce hachée en gras. Mettez une tranche de jambon dans une casserole ; faites-la suer & attacher un peu. Mettez-y un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, un bouquet de persil, ciboules, girofle : passez le tout ; & mouillez de bouillon & coulis ; après quelques bouillons, dégraissez & employez-la au besoin.

Sauce hachée en maigre. Passez champignons hachés, ail, bouquet, cloux avec un peu de beurre. Mouillez de coulis maigre, bouillon, & un verre de vin blanc. Faites bouillir la sauce, & la dégraissez : quand elle est assez réduite, vous pouvez vous en servir. Au défaut de coulis, mettez-y un peu de sauce d'une étuvée de carpes ; ou l'on fait un petit roux

de beurre & de farine dont on lie la sauce ; mais il faut la laisser bouillir un peu plus long-tems.

Sauce perlée. Prenez rocamboles, ail, anchois pilés, un verre de vinaigre blanc, un de Champagne, & demi-verre d'huile, un jus de citron ou d'orange ; faites bouillir le tout ensemble & le laissez infuser : quand la sauce est froide, passez-la au tamis, & servez pour ce que vous voudrez avec sel & gros poivre ; cette sauce est bonne pour les viandes sur-tout qui n'ont pas un goût bien relevé.

Sauce piquante. Mettez dans une casserole une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filers, beurre, bouquet de persil, ciboule, ail, cinq ou six cloux, laurier. Passez le tout à petit feu, & long-tems : mouillez avec du vinaigre, du coulis, un peu de bouillon. Faites bouillir, & dégraissez ; passez au tamis, & vous en servez au besoin.

Sauce piquante. (Autre) Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine ; faites réduire à moitié. Mettez-y un peu de jus, persil, ciboules, pointe d'ail, cresson alénois, pincée d'estragon, cerfeuil, échalotte, le tout haché ; menu, sel & gros poivre : faites faire à cette fourniture un bouillon dans la sauce, & servez.

Sauce piquante verte. Prenez cerfeuil, cresson alénois, pimprenelle, corne de cerf, estragon, baume, civette, de chacun selon sa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; assaisonnez ensuite avec de la rocambole hachée, huile, sel & gros poivre, une cuillerée de moutarde, le tout bien délayé. Si la sauce est trop épaisse, mettez-y un peu d'eau, & servez froide dans une saucière.

Sauce robert en gras. Passez des oignons en dés au lard fondu, ou au beurre. Quand ils sont à demi-roux, mouillez de jus & de blond de veau, avec sel & poivre. Egouttez la graisse ; liez ensuite d'un

coulis de veau & jambon , & mettez un peu de moutarde : donnez-lui de la pointe , & servez. Pour ceux qui n'aiment pas l'oignon , on la passe au tamis , avant d'y mettre la moutarde.

Sauce-robert en maigre. Passez l'oignon au beurre ; étant coloré , mettez-y du coulis maigre. Faites bouillir ; dégraissez ; assaisonnez ; & avant de servir , mettez-y de la moutarde. Au défaut de coulis , faites cuire de la farine ; mouillez de bouillon , vin rouge , avec bouquet , quelques cloux , pointe d'ail ; & finissez , comme on vient de dire.

Sauce rousse. Faites roussir du beurre à la poêle ; jetez dedans du persil , & l'y faites frire , jusqu'à ce qu'il soit croquant. Servez sur ce qui demande cette sauce , avec un filet de vinaigre , sel & gros poivre.

Sauce simple. Faites suer veau & jambon ; mouillez d'un verre de vin de Champagne , bouillon & un peu de réduction. Faites bouillir le tout à petit feu. La sauce étant réduite , faites blanchir toutes sortes de fines herbes , comme estragon , pimprenelle , cerfeuil , baume , civette. Mettez-les ensuite à l'eau fraîche ; égouttez-les bien , & les pilez ; mettez-les dans la sauce , & les passez ensuite à l'étamine avec un jus de citron , sel & gros poivre , pour finir.

Sauce verte. Pilez du bled verd dans un mortier , avec une croûte de pain. Tirez le bled , & le passez à l'étamine ; assaisonnez de poivre & de sel , & mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre. Passez ensuite au tamis , & servez cette sauce froide avec de l'agneau.

Sauce verte , à l'oseille. Pilez une poignée d'oseille dans un mortier ; pressez-en le jus , & le passez au tamis ; mettez dedans de bon beurre manié de farine , sel & gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu , & vous en servez , soit en gras , soit en maigre.

Sauce verte chaude. Faites suer une tranche de

veau & jambon ; mouillez de vin de Champagne & de bouillon. Ayez une fourniture de fines herbes. Pilez le tout avec persil en branches, & le passez à l'étamine, pour en exprimer le verd, où vous délayerez quatre jaunes d'œufs ; liez-en votre sauce, après l'avoir passée au clair, un peu de jus de citron dedans. Servez pour toutes sortes de viandes blanches & de boucherie. Si les herbes étoient trop fortes, on peut les faire blanchir.

OBSERVATION MEDICINALE.

Quand, outre le vice des assaisonnemens qui dominant dans les sauces, elles n'auroient d'autre inconvénient que celui de provoquer l'appétit, & de faire manger plus qu'on ne feroit, si on usoit des substances simples ; tout homme qui aime sa santé, en doit faire le moins d'usage qu'il peut, sur-tout de celles où il entre des ingrédiens irritans, échauffans, tels que les jus de viandes, de racines, le beurre, les épices, &c.

SAUCISSE : mets composé de viandes hachées ; avec sel & épices, renfermées dans des boyaux comme le boudin.

Saucisses au Parmesan. Prenez de petites saucisses ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & jetez leur graisse. Mettez-les mitonner dans une essence de jambon. Faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous les servirez ; arrangez dedans vos saucisses. Saupoudrez-les de Parmesan, en les humectant de leur sauce. Faites-leur prendre couleur au four, & les servez à sec : on peut mettre des truffes entre.

Saucisses au vin de Champagne. Faites-les cuire dans une petite braise legere ; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec léger assaisonnement, & faites mitonner. Egouttez-les, & passez la cuisson que vous ferez réduire. Mettez-y un peu de blond de veau, dégraissez, & servez avec un jus de citron.

Saucisses aux choux. Coupez un chou en quatre ;

lavez-le, & le faites blanchir. Mettez-le dans l'eau fraîche, & l'égouttez bien. Coupez-le ensuite en filets; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu; mouillez de jus & bouillon, sel & poivre; & faites cuire. Mettez du coulis & dégraissez: le ragoût fini, ôtez le jambon. Dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées par-dessus.

Saucisses aux truffes. Prenez des saucisses de veau; foncez une casserole de bardes de lard, & par-dessus un lit de tranches de truffes, ensuite un lit de saucisses plates, des truffes, & quelques bardes de lard. Assaisonnez légèrement; faites cuire sur des cendres chaudes; égouttez; dégraissez les saucisses & les truffes, & le fond de la cuisson; mettez-y un peu de blond de veau. Jetez sur les saucisses & les truffes; servez pour hors-d'œuvre.

Saucisses de perdrix. On fait des saucisses avec de la chair de perdrix rôties, qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & qu'on assaisonne comme le boudin. (Voyez Boudin.)

Saucisses de porc. Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne, autant d'un que d'autre: pour rendre le hachis plus délicat, on peut y mettre des estomacs de chapons, ou gros poulers & même un peu de veau. Hachez le tout avec des échalotes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; prenez ensuite de petits boyaux de cochon, ou de mouton, bien nettoyés; remplissez-les de votre hachis. Piquez de temps à autre vos boyaux, pour faire sortir l'air que vous y introduisez en formant vos saucisses; quand ils sont pleins, unissez le tout avec la main, & nouez selon la longueur dont vous voudrez vos saucisses. On les fait griller sur du papier; on les sert passées à la poêle, avec du lard & du vin, pour hors-d'œuvre, ou garniture.

Saucisses de veau. Elles se font de la même ma-

niere que les précédentes, si ce n'est qu'au lieu de porc, on emploie de la rouelle de veau ; on les assaisonne de même. On les sert comme les autres, ou, si l'on veut, avec de la moutarde.

Saucisses en matelotte. Faites cuire de l'oignon ; mouillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel & poivre, laurier. Jetez-y des saucisses plates, & faites cuire. Mettez, en finissant, une pincée de capres & un anchois hachés, quelques croûtons de pain, une pointe de vinaigre ; servez à courte sauce.

SAUCISSON : grosse saucisse faite de viande hachée, avec de bonnes épices.

Saucisson de Boulogne. Prenez de la chair de porc, grasse & maigre ; hachez-la ; & sur le poids de vingt-cinq livres, mettez une livre de sel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de sang de cochon. Pêtrissez bien le tout ; remplissez-en des boyaux que vous entourerez d'une serviette, de peur qu'en pressant, les boyaux ne crevent. Ficellez-les selon la longueur dont vous voudrez vos saucissons ; faites-les sécher à l'air, ou à la fumée. Quand ils seront secs, séparez-les les uns des autres, de peur que les vers ne s'y mettent, comme il pourroit arriver. Essuyez-les ; frotez-les d'huile d'olive ; mettez-les dans une terrine bien vernissée, & les couvrez pour les conserver.

Saucisson de sanglier. Prenez douze livres de chair ; arrosez-la de vin muscat ; enveloppez-la d'un linge blanc, & la mettez entre deux planches bien chargées. Deux jours après, hachez la avec six livres de panne ; assaisonnez d'une once de macis, une once de girofle en poudre & douzes onces de sel. Arrosez le hachis de vin muscat, & le laissez douze heures dans une terrine. Mettez-y un peu de salpêtre pour le faire rougir. Coupez des oreilles en filets, que vous mêlerez avec le hachis. Emplissez-en de gros boyaux de porc bien nets. Laissez-les égoutter pendant deux jours ; faites-les fumer

jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & alors vous pouvez vous en servir. Les saucissons de porc se pouvant faire de la même manière.

Saucisson royal. Prenez de la chair de perdrix ; de poularde, de chapon crud, un peu de jambon crud, cuisse de veau & lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel & poivre, épices fines, pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crème, le tout haché menu & bien mêlé. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que cette farce se décompose, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau ; applatissez-les sur la table ; enfermez-y votre farce ; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y vos saucissons bien renfermés. Couvrez-les de tranches de bœufs & autres bardes de lard. Faites cuire à la braïse à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole ; dégraissez ; ôtez la viande qui renferme la farce, sans la rompre. Coupez par tranches, & servez à froid sur un plat.

SAUGE : plante très-connue, & d'usage en cuisine, d'une odeur & d'un goût fort & aromatique ; on en distingue de deux sortes, la petite & la grande. La sauge de la petite espèce est plus estimée que l'autre ; on lui attribue, outre le goût qu'elle donne aux alimens, de très-grandes propriétés.

SAUMON : poisson de mer très connu, qui remonte cependant dans les rivières, sur-tout au printemps ; saison où l'on remarque qu'il est plus gras : mais s'il séjourne long-tems dans l'eau douce, il y devient maigre, sec & de mauvais goût.

Saumon à la maître d'hôtel. Faites mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile, sel & poivre. Faites-la griller ensuite, & la dressez avec sel & poivre, persil & ciboules hachés, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Après quelques

bouillons, ajoutez un jus de citron ; & servez chaud.

Saumon à la sauce aux capres. Faites mariner ; faites griller à petit feu , & servez avec la sauce aux capres. (Voyez Sauce.)

Saumon à la sauce douce. Coupez-le par tranches ; farinez ; faites cuire dans du beurre affiné ; faites-le mitonner dans une sauce douce, (Voyez Sauce.)

Saumon au coulis & queues d'écrevisses. Faites cuire un morceau de saumon dans une bonne braise de veau & de jambon , avec racines , oignons , bouquets , pointe d'ail , cloux , vin blanc. Etant cuir , servez-le avec un ragoût de queues & coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre , faites cuire le saumon dans un court-bouillon , avec vin rouge ; & le servez avec les mêmes ragoût & coulis.

Saumon au court-bouillon. Bien nettoyé , incisez-le , pour qu'il prenne mieux le goût ; assaisonnez-le de sel , poivre , cloux , muscade , oignons , ciboules , persil , tranche de citron verd , laurier. Mettez-lui dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine ; pliez-le dans une serviette ; ficellez , & le mettez dans une poissonniere avec vin , eau & vinaigre , & faites cuire à grand feu. Mettez-le mitonner sur la braise. Tirez-le ensuite , & le servez à sec sur une serviette pliée , garni de persil frit pour rôti.

Saumon au four. Faites fondre du beurre dans un plat ; mettez dedans du persil , ciboules , champignons hachés , sel & poivre ; ensuite le saumon , & par-dessus même assaisonnement que dessous. Panez ; mettez au four ; & servez de belle couleur , avec une sauce hachée. (Voyez Sauce.)

Saumon aux champignons , garni d'écrevisses & d'ailérons glacés. Ecaillé , vidé , lavé , mettez-lui dans le ventre un gros morceau de beurre. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une serviette. Ficellez-le ; foncez une poissonniere de tranches de veau & jambon , avec sel , poivre , cloux , fines herbes , gouffe d'ail , racines & oignons. Mettez

dessus le saumon, & le faites suer à la braïse; mouillez-le après de deux bouteilles de vin de Champagne & bon bouillon. Faites cuire à petit feu, pendant deux heures. Cuit, dressez-le. Garnissez-le autour de deux ailerons de dindons glacés & de douze belles écrevisses cuites au vin de Champagne. Mettez sur le saumon un bon salpicon de ris de veau, jambon, champignons, cornichons.

Saumon glacé. Piquez un morceau de saumon d'un côté, avec du petit lard. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Faites-y suer votre saumon; mouillez-le de vin blanc, assaisonné de sel & poivre, cloux, bouquet, fines herbes, oignons, racines. Faites cuire cette braïse à petit feu. Ayez une glace marquée dans une casserole. Quand elle a été passée au tamis, & affinée, glacez le saumon avec le dos d'une cuiller. Finissez la sauce, en mettant du coulis dans la casserole de cette glace. Détachez-en ce qui reste, & le servez avec un jus de citron.

Saumon mariné. Coupez des tranches en filets; & les mettez dans une marinade faite avec sel & poivre, laurier, basilic, tranches d'oignons, ciboules entières, persil, six cloux, jus de deux citrons, ou un peu de vinaigre. Remuez le tout, & laissez mariner deux heures. On peut aussi faire tiédir la marinade, à laquelle on ajoute un peu de beurre manié de farine; vinaigre & eau. Vos filets étant marinés, essuyez les entre deux linges; farinez-les bien, & les faites frire dans du beurre affiné, ou de l'huile & servez garni de persil frit.

Saumon (Darne de) à la bourgeoise. Mettez-la dans une casserole, avec un verre d'huile & deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon, persil & ciboules, champignons, truffes, gousse d'ail, le tout haché fin. Faites cuire à petit feu, sel & gros poivre; à moitié cuisson, dégraissez la sauce; mettez-y une cuillerée de coulis; pressez-y un jus de citron, & servez.

Saumon (Darne de) en caïsse. Faites-la mariner avec huile, poivre, sel, persil, ciboules, champignons, truffes, pointe d'ail, le tout haché menu. Faites une caïsse de papier bien huilée; mettez dedans la darne, avec son assaisonnement; faites-la griller à petit feu, & la retournez. Etant cuite, passez-y un jus de citron, & servez avec la caïsse.

Saumon (Darne de) en ragoût. Faites-la cuire dans une bonne braïse, comme ci-dessus; mouillez de bouillon seulement. Etant cuite, dressez-la, & la servez avec le ragoût suivant. Coupez en quatre un ris de veau blanchi; passez-le avec beurre, tranche de jambon, bouquet, champignons & truffes; mouillez de bouillon, d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction. Faites cuire à petit feu, & dégraissez. Mettez-y une cuillerée de coulis, & servez sur le saumon.

Saumon (Filets de) au vin de Champagne. (Voyez *Filets.*)

Saumon (Filets de) aux fines herbes. (Voyez *Filets.*)

Saumon. (Hâtelettes de) Coupez des tranches de saumon en petits dés; passez-les à la casserole, avec beurre, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché, sel & gros poivre. Faites chauffer un peu, & liez de quatre jaunes d'œufs. Laissez refroidir. Enfilez vos petits dés à des brochettes, & les trempez bien dans ce ragoût qui doit être épais. Panez, & faites griller à petit feu. Servez pour garniture de grosse entrée, ou pour hors-d'œuvre, avec une remolade dans une saucière.

Saumon (Hure de) à la braïse en gras. Piquez-la de gros lard assaisonné & de jambon, & la ficellez. Faites suer dans une casserole du veau avec des bardes de lard: quand le veau s'attache, saupoudrez-le d'un peu de farine; remuez-le quelques tours. Mouillez ensuite de bouillon & d'un peu de jus. Mettez la hure dans une autre casserole, & versez dessus cette braïse que vous mouillerez d'une

bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, sel & poivre, fines herbes, oignons, persil, ciboules, tranches de citron verd, un morceau de beurre & quelques bardes de lard sur le tout. Faites cuire à petit feu; étant cuite, laissez-la deux heures dans sa braise. Tirez; égouttez, & la dressez dans un plat; servez dessus un ragoût d'écrevisses en gras, ou de crêtes, ou ris de veau & autres garnitures. Les tronçons de saumon & la queue s'apprêtent de même.

Saumon. (Hure de) à la braise en maigre. Piquez de lardons d'anguille & d'anchois; ficellez-la comme la précédente, & la mettez dans une poissonniere. Mettez dans une casserole du beurre, & y faites roussir une poignée de farine; mouillez-la de bouillon de poisson, & vuidez le tout ensuite dans la poissonniere; ajoutez-y une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, avec sel & poivre, fines herbes & épices, oignons, ciboules, persil, citron verd; faites cuire à petit feu. Etant cuite, laissez mitonner deux heures sur la braise, pour prendre goût. Dressez ensuite dans un plat; servez dessus un ragoût de laitances, champignons truffes & mousserons, ou ragoût de queues d'écrevisses & sa garniture. (*Voyez la façon de faire ces ragoûts à leurs articles respectifs.*)

Saumon (Pâté de) en gras. Lardez de gros lard & jambon une hure de saumon; coupez-la près des nageoires; dressez un pâté à l'ordinaire; foncez de lard pilé, avec les assaisonnemens convenables; placez-y la hure; assaisonnez dessus comme dessous, avec beurre frais & bardes de lard. Finissez, & mettez au four, pour quatre ou cinq heures. A moitié cuit, versez par le soupirail un chopine de coulis clair de veau & jambon. Remettez, pour achever de cuire. Servez-le froid pour entremets. Si vous le servez chaud, dégraissez, & y mettez un ragoût de foies gras, ou de queues d'écrevisses.

Saumon (Pâté de) en maigre. Piquez des tranches

de saumon, épaisses de trois doigts, avec un anchois. Dressez un pâté de pâte fine; foncez-le de beurre frais; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes & épices; mettez-y le saumon; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de beurre frais, & d'une autre abaisse. Faites cuire; dégraissez, & y jetez un coulis d'écrevisses, qui ait un peu de pointe.

Saumon (Terrine de) en gras. Foncez la terrine de bardes de lard & de tranches de jambon; assaisonnez de sel & poivre, épices & persil haché. Mettez-y votre saumon; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de veau & de lard. Couvrez & lutez le couvercle avec de la pâte; faites cuire entre deux feux. Otez ensuite le veau & le jambon; dégraissez & jetez dedans un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, mousserons.

Saumon (Terrine de) en maigre. Frottez la terrine de beurre frais; mettez le même assaisonnement dessous que dessus; & sur le saumon, morilles, vin blanc: dégraissez, & y jetez un ragoût d'écrevisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le saumon frais, gras, tendre, bien cuit, est un aliment de bon goût, nourrissant, qui convient presque à tout le monde, du moins en petite quantité. Les estomacs foibles, les personnes délicates, qui ne supportent pas les substances grasses, doivent s'abstenir d'en manger. Le saumon salé ne convient qu'aux très-bons estomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice.

SEMELLES A LA ROYALE. Vous prendrez trois œufs frais, une cuillerée de vin d'Espagne, ou de vin blanc, un quarteron de farine & un quarteron de beurre frais; vous mêlerez le tout ensemble; & ensuite il faudra le bien manier avec les mains sur une table bien propre, & y mettre une goutte d'eau de fleurs d'orange, en faire des abaisses, & les couper de quelle maniere vous voudrez; les faire cuire à demi dans un four; après quoi, vous ferez

ferez cuire du sucre royal à la première plume : vous ôterez du feu ; & quand il sera à moitié froid , vous glacerez vos semelles avec un couteau , & vous les remettrez cuire à petit feu.

SEMOUILLE ou **SEMOULE** : nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz , ou avec la fine fleur de froment , & de l'eau qu'on fait passer en filets minces par une presse criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant secs , on les coupe en très-petits morceaux qui ressemblent au millet mondé. Ils sont blancs ou jaunes. S'ils sont faits avec les seules farines de riz ou de froment , ils sont blancs : si on les veut jaunes , on met dans la pâte un peu de safran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de sucre pour la rendre plus agréable. Nous devons cette composition aux Italiens , chez lesquels ces sortes de pâte sont plus en usage qu'en France. On en met dans le potage , ou l'on en fait des potages. Il faut prendre la semouille d'un jeune clair , bien sèche , & pas vieille. La meilleure vient d'Arabie , à qui l'Italie la doit , comme nous la lui devons.

Semouille. (Potage de) Prenez-en la quantité convenable pour le potage que vous voulez faire ; faites-la mitonner sur la cendre chaude , pendant deux bonnes heures , avec du meilleur bouillon & du jus de veau , mais en petite quantité de ce dernier. Quand elle est bien renflée , elle est cuite. Il faut qu'elle fasse à-peu-près l'effet du riz , quand il est bien crevé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La semouille faite avec de bonne farine , & depuis peu de temps , où il n'entre que peu d'ingrédients échauffans , comme le safran , la cannelle , est un aliment très-nourrissant , facile à digérer , & très-sain pour tout le monde , si on en excepte quelques personnes , dont les sucs digestifs sont trop foibles pour digérer les substances farineuses , qui ,

chez elles , ne forment que des humeurs visqueuses ; & s'aigrissent.

SERVICE : se dit d'un assortiment de meubles ; servant à la table , soit linge , ou vaisselle ; il se dit encore des plats qui se servent ensemble sur la table. Ainsi l'on dit une table servie à quatre services , dont le premier sont les entrées , au second le rôti , au troisième l'entremets , au quatrième le fruit , ou dessert.

SOLE : poisson de mer , d'un goût fin & délicat ; dont la chair est courte & délicate , & facile à digérer.

Soles en filets à l'ail. Faites frire ; levez en filets ; mettez du beurre dans un plat , avec trois ou quatre pincées d'anchois hachés. Mettez-y les filets , Mouillez de bouillon avec une pointe d'ail & gros poivre , & servez avec un jus de citron.

Soles à la Bourguignone. Faites-les frire ; découpez-les en filets ; faites une sauce avec de bon vin , ail , sel & poivre , thym & laurier , & du beurre. Faites mitonner les filets , & servez chaudement.

Soles à la Martine. Faites frire ; passez ensuite avec huile fine , persil , ciboules , champignons , truffes , pointe d'ail , une pincée de farine. Mouillez de bouillon de poisson , demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir à petit feu ; dégraissez cette sauce ; faites-y mitonner vos soles ; ajoutez sel & gros poivre , & jus de citron.

Soles à la Sainte-Menehould. Coupez-les en filets ; & les faites cuire avec beurre manié de farine , une chopine de lait , thym , laurier , basilic , persil , ciboules , ail , cloux , sel & poivre ; tirez-les , & les panez. Faites griller , & servez avec une remolade dans une saucière.

Soles à la Sultane. Faites-les mariner pendant une heure. Panez ; faites griller ; arrosez de leur marinade. Etant frites , & de belle couleur , servez-les avec une sauce à la Sultane.

Soles au coulis roux. Faites frire comme dessus. Passez au beurre, ciboule & persil hachés. Quand ils sont un peu frits, mouillez de bouillon de poisson, avec sel & poivre; laissez mitonner avec quelques capres frites; liez d'un coulis roux; faites-y mitonner les soles, & servez.

Soles au fenouil. Trempez-les dans le beurre fondu, avec un peu de sel & poivre; mettez du fenouil sur un gril, faites griller vos soles à petit feu. Servez-les avec une sauce aux anchois.

Soles au vin de Champagne. Habillez-les, & les mettez dans une casserole, avec sel, poivre, un oignon piqué de cloux, bouquet, ciboules entières, persil haché, un peu de citron, demi-bouteille de vin de Champagne, & bouillon de poisson, beurre frais, un peu de chapelure de pain bien fine. Faites cuire à feu vif; liez d'un coulis roux, ou d'un coulis d'écrevisses. Dressez les soles, & servez la sauce par-dessus.

Soles aux concombres. Coupez la tête & la queue; faites-les frire; faites mariner des concombres, deux heures; passez-les au roux; mouillez de bouillon de poisson; assaisonnez de bon goût; liez d'un coulis au roux; faites-y mitonner vos soles; dressez-les ensuite, le ragoût par-dessus.

Soles aux fines herbes. Mettez-les frites dans un plat, avec persil, ciboules, champignons, basilic hachés, beurre, sel & gros poivre, une cuillerée de jus; faites faire un tour, & servez avec un jus de citron.

Soles en poupiettes. Desosse; mettez-y un bon godiveau, comme dessus; roulez-les de la tête à la queue. Faites cuire, & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Soles farcies à la sauce hachée. Ouvrez par le dos; ôtez l'arrête; farcissez d'une farce de carpe & de brochet, avec persil, ciboules, champignons, mie de pain trempée dans la crème, beurre, sel

& poivre, jaunes d'œufs, le tout haché & mêlé; Farcissez; faites frire à l'huile, & servez avec une sauce hachée. On les sert aussi avec un ragoût d'écrevisses, & avec une sauce aux anchois, en les faisant cuire entre deux plats, comme les limandes.

Soles frites. Videz; farinez; fendez sur le dos; faites frire dans le beurre affiné; égouttez, & servez avec persil pour rôti.

Soles. (Pâté de) Faites frire à demi; levez en filets. Dressez un pâté; foncez d'un bon godiveau de chair d'anguilles, avec champignons, truffes, fines herbes, épices, sel & poivre, beurre frais. Finissez à l'ordinaire; faites cuire; dégraissez, & y jetez un ragoût de truffes.

Soles. (Terrine de) Voyez *Saumon*.

Soles (Terrine de filets de) en gras. Voyez *Saumon*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les soles de bonne grosseur, fraîches, fermes & bien cuites, sont un mets très-fin, fort léger, nourrissant, qui convient à tout le monde, même aux personnes dont l'estomac est très-foible, & aux convalescens qui ont permission de manger.

SOUPE. (Voyez *Potage*.)

STROUILLE à l'Italienne. Hachez des oignons en dés; passez-les au beurre: lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y de la mie de pain bien fine, avec Parmesan rapé, quelques œufs par quartier. Assaisonnez de bon goût, & laissez refroidir. Étendez une nappe sur une table; saupoudrez de farine; étendez dessus de la pâte à rissoles. (Voyez *Rissoles*.) Mettez de votre farce dessus un lit rince; roulez la pâte comme un boudin. Enveloppez d'un linge; ficellez; faites cuire à l'eau bouillante, une bonne heure. Coupez par tronçons; dressez dans un plat; saupoudrez de Parmesan rapé, avec beurre frais fondu, & servez. On en fait de même aux choux, aux épinars, à l'oseille, à la moëlle de bœuf, au fromage.

SUCRE : cette substance dont nous faisons un si grand usage, & que les anciens ne connoissoient pas, est le sel essentiel d'une canne, ou espece de roseau, qui croît naturellement dans l'Amérique : nous n'entrerons point ici dans le détail des préparations qu'on fait subir à cette substance, avant de nous la faire passer ; il nous suffira de dire ici, qu'on en distingue de deux especes, le *brut* & le *raffiné*. Les diverses préparations qu'on fait de ces deux especes, en sont encore du sucre *candi*, du sucre d'*orge*, & autres. Le sucre *candi* n'est autre chose que du sucre crySTALLISÉ par l'ébullition. Celui qui est blanc, se fait avec le sucre fin ; le jaune, avec la cassonade ; le rouge, avec la molcouade. Dans les provinces du nord de la France, en Flandres, en Hollande, & autres pays du nord de l'Europe, on use beaucoup du sucre *candi*, parcequ'étant plus dur, il se fond lentement, & que la salive ayant le tems de s'en imprégner, il émousse l'acrimonie des phlegmes, incise & atténue l'humour pituiteuse :

Le sucre d'*orge* se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré, dans une décoction d'orge mêlée avec des blancs d'œufs fouettés qu'on écume bien. On passe ensuite ce sucre à la chausse, & on le fait rebouillir, jusqu'à ce qu'il forme de larges bulles. On le verse ensuite sur une table de marbre, frotée légèrement d'huile d'amandes douces. Lorsque les bulles cessent, & que les extrémités tendent à se rapprocher du centre de la masse ; alors on la roule en bâtons qu'on laisse refroidir & durcir.

Le sucre qu'on doit employer dans l'office, doit être le plus blanc & le plus net : il faut le choisir dur, sonnant, léger, & d'un goût agréable. Quand il est ainsi choisi, il faut moins de travail pour le clarifier. Si l'on se sert de cassonade, quelque nette qu'elle soit, il faut la clarifier, & avec beaucoup d'attention.

On distingue environ quinze degrés de cuisson dans le sucre, dont le premier est la clarification,

qui se fait ainsi. Fouettez un blanc d'œuf dans un demi-septier d'eau, pour cinq à six livres de sucre; deux blancs d'œufs, dans chopine d'eau, pour dix à douze livres de sucre, & de même en proportion pour le plus ou le moins. Faites bouillir votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté à trois différentes reprises, en calmant l'ébullition par un peu d'eau que vous y mettrez à mesure qu'il montera. Retirez-le de dessus le feu; laissez-le reposer, & l'écumez. Remettez-y un peu d'eau pour le faire rebouillir; écumez-le encore, & le passez à l'étamine mouillée.

Comme la base de l'art de confire dépend des différens degrés de cuisson du sucre, nous les allons détailler, pour que rien n'arrête dans les procédés: nous commencerons par le sucre grillé, parce que celui-là n'exige pas d'être clarifié.

Sucre grillé. Faites bouillir du sucre à grand feu, en le remuant avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de cannelle un peu pâle, pour vous en servir bien chaud. Si, par hazard, on avoit manqué une cuisson, on y remettroit un peu d'eau, & on feroit rebouillir le sucre jusqu'à ce qu'il fût revenu au degré qu'on veut.

Sucre au petit lissé. Faites-le clarifier, & bouillir ensuite jusqu'à ce qu'il forme un fil entre les doigts, qu'il se rompe & reste en goutte aux doigts entre lesquels on le presse.

Sucre au grand lissé. A ce degré il faut que le sucre, en le pressant entre les doigts, forme un fil plus fort que le précédent.

Sucre au petit perlé. A ce degré, votre sucre doit former entre les doigts un fil qui ne se rompe point, à quelque ouverture que soient le pouce & l'index entre lesquels on le presse.

Sucre au grand perlé. On connoît que le sucre est cuit au grand perlé, lorsque le bouillon forme des especes de perles rondes & élevées.

Sucre en petite queue de cochon. Pour connoître si

le sucre est cuit à ce degré, il faut tremper l'écumoire dans le sucre bouillant: si le sucre, en retombant, se tortille, il est au degré qu'on cherche.

Sucre en grande queue de cochon. Le sucre est à ce degré, lorsqu'il tombe de l'écumoire, en faisant une plus grosse queue.

Sucre à soufflé. Pour voir si le sucre est cuit à soufflé, trempez l'écumoire dans la poêle, & la secouez; puis soufflez à travers: s'il s'envole par feuilles, il est au degré recherché; s'il coule encore, il n'est pas suffisamment cuit.

Sucre à la plume. On connoît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, en soufflant à travers l'écumoire, ou en secouant la spatule, les étincelles ou boules qui sortent des trous, ou se détachent de la spatule, sont plus grosses & s'élèvent en haut.

Sucre à la grande plume. Lorsqu'après avoir essayé à plusieurs reprises le degré de cuisson, les bouteilles paroîtront plus grosses, & en plus grande quantité, de sorte qu'elles semblent se lier les unes aux autres; alors votre sucre sera cuit à la grande plume.

Sucre au petit boulet. Pour connoître si le sucre est cuit à ce degré; ayez un gobelet plein d'eau fraîche; trempez-y vos doigts pour prendre du sucre. Remettez-les promptement dans l'eau. Si, en se refroidissant, le sucre se roule & se manie comme la pâte, le sucre est cuit au petit boulet.

Sucre au gros boulet. Ce degré ne diffère du précédent, que parce que le sucre roulé entre les doigts est plus ferme que le précédent.

Sucre au cassé. Pour s'assurer de ce degré de cuisson, il faut que le sucre qu'on aura roulé dans ses doigts, comme à la cuisson précédente, se casse net.

Sucre au caramel. On lui donne quelques bouillons de plus que celui au cassé, pour le mettre au degré du caramel. On peut éclaircir ce sucre, en y mettant du jus de citron. Il faut observer de l'arrêter au degré que nous venons de dire, sans quoi il brû-

leroit, & prendroit un goût acré & désagréable.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette substance végétale est adoucissante, calmante, stomachique, très-nourrissante; facilite la digestion; détruit les engorgemens & obstructions légères. Son usage convient fort aux personnes sédentaires, à celles qui ne digèrent pas bien, ni assez promptement; aux gens sujets à des douleurs d'estomac, des intestins; aux fièvres, aux maladies putrides, à la pituite épaisse dans les poumons, & à la toux.

SURMULET ou BARBEAU DE MER. Le meilleur est celui qui est charnu, sans être gras : alors sa chair est ferme & friable, & d'autant plus saine, que ce poisson n'est point visqueux; qualités qui se rencontrent assez rarement dans beaucoup d'autres poissons, il est agréable au goût & se conserve assez bien. Le foie de ce poisson est un manger-très délicat. On le mange, ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-bouillon. Il est fort sain de ces trois manières, si on ne le charge pas de trop d'assaisonnement. Comme ces sortes d'appréts sont d'un usage ordinaire, voyez les articles des autres poissons qui en sont susceptibles.

SURTOUT : espèce de ragoût qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

Surtout en gras. Faites rôtir un chapon bardé; laissez-le refroidir; ôtez la peau & le desosse; hachez-le avec lard blanchi, graisse de bœuf, persil, ciboules, mousserons, champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, quelques jaunes d'œufs crus, mie de pain trempée dans la crème. Pilez le tout; foncez-en une casserole, en faisant un vuide au milieu, pour y mettre tel ragoût que vous voudrez, comme pigeons, ortolans, cailles, tourterelles, ris de veau, &c. Couvrez le ragoût de la même farce; unissez le tout avec un œuf battu; panez & faites cuire au four. Dégraissez, & servez pour entrée.

Surtout en maigre. Faites un godiveau de poissons bien hachés & pilés, avec les mêmes assaisonnemens que dessus, beurre frais, & le liez avec une crème de pain, ou pain bouilli avec la crème. Mettez-y un ragoût de filets de poissons. Finissez, comme dessus, avec même farce. On met toute sorte de ragoûts de poissons.

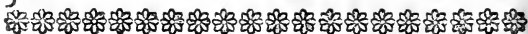
SYROP ou SIROP: le syrop de capillaire est la règle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnérables; celui de groseille met au fait de la façon de faire tous les fruits rouges, comme la meure, la griotte, la grenade, &c. Le syrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie, comme la bigarade, la bergamotte, le cédrat & l'orange de Portugal; de sorte que dans tous ces cas, vous avez une methode servant de règle pour tous ceux de cette espece; & l'un de ces fruits fait règle pour tous les autres, dans les matieres de même espece.

Syrop. (Voyez *Abricots, Capillaire, Coings, Grenades, Groseilles, Guimauve, Jasmin, Limon, Meures, Orgeat, Poires, Pommes, Verjus, Violettes.*

Syrop de sucre pour les liqueurs. Faites bouillir deux livres de sucre avec une chopine d'eau. Ecumez-les en y mettant petit-à-petit, pendant qu'il bout, une autre chopine d'eau. Étant fini, mettez-y un blanc d'œuf fouetté en neige, avec la coquille. Le tout ayant fait un bouillon, passez-le à la chauffe.

Syrop de fruits confits. Faites chauffer & frémir le syrop qui reste des fruits que vous aurez confits, après les avoir tirés au sec; puis mettez-y un peu de sucre clarifié, & lui faites faire un bouillon pour le finir.





❧ [T A B] ❧

TABLE : se dit non-seulement des planches assemblées & soutenues sur des pieds ou tréteaux, mais des mets qu'on sert, de l'ordre qu'on met dans le service, & du nombre des convives. On dit, une table de douze, quinze ou vingt couverts, pour un repas de douze, quinze ou vingt personnes. Comme on dit, une table servie à trois, quatre, cinq services, pour différencier la nature des mets qui s'y servent successivement. Nous allons donner des modèles de table de divers nombres de convives, en différentes saisons; & pour ne pas multiplier trop les objets, nous nous bornerons à cinq seulement, qui suffiront pour donner des idées suffisantes d'un plus petit ou d'un plus grand nombre.

Pour donner plus de facilité, nous avons arrangé les divers services en deux colonnes; & en doublant les mets, nous avons mis à portée de choisir entre les uns & les autres, sans compter la facilité qu'on aura à trouver tout ce qu'on voudra dans les grands articles, *Potages*, *Hors-d'Œuvre*, *Entrées*, *Rôt*, *Entremets*. Ainsi nous croyons que, non-seulement pour le choix des mets, mais pour l'ordonnance d'un repas, les modèles que nous donnons, doivent suffire.

T A B L E

De douze couverts, servie à cinq (a) en gras, pour le printems.

Le printems fournit à nos tables, *en grosses viandes*, le bœuf, le veau de lait, le mouton en-

(a) Nota. On dit qu'une table est servie à cinq, lorsqu'il y a cinq plats pour chaque service.

graislé, l'agneau de lait; *en volailles*, le poulet de grain, le poulet aux œufs, le poulet à la reine, le dindonneau, le caneton de Rouen, le pigeon de voliere; *en gibier*, le marcaffin, le chevreuil, le chevillard, les levrues; beccaffes au paffage du printems, & beccaffins; les caillies vertes avant la ponte; *en poiffon*, l'esturgeon, le maquereau; l'aloë de Seine & de Loire, les faumons de ces deux rivières; les truites de mer, de riviere & de ruiffeau; la lotte, l'écreviffe: les autres poiffons d'eau douce en Mars & Avril, au tems du frai, ne font pas bons. Les légumes, herbages, racines. En Mai, les fraifes, cerifes & abricots, précoces, amandes vertes & grofeilles. Les vins & liqueurs font les mêmes dans tous les tems.

PREMIER SERVICE.

Une pièce de bœuf pour le milieu (a).

DEUX POTAGES.

Un aux herbes.	agneau à la reine.
un d'asperges à la purée; ou	un de julienne aux filets de
un potage d'iffues d'a-	racines.

DEUX HORS-D'ŒUVRES.

raves & beurre de Vauvres;	ou fauciffes au gratin.
ou palais de bœuf roulés.	filets de volailles à la crème.
caiffons de cervelle de veau.	

SECOND SERVICE.

Quatre entrées, la pièce de bœuf reftant pour le milieu.

carré de mouton à la ravigotte.	pigeons en compôte; ou
poitrine de veau aux petits pois.	pâté chaud comme on voudra.
fricaffée de poulets.	gigot au ris de veau.
	poulets à la barbarine.
	lapereaux à la bourgeoife.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de rôti, trois entremets, deux falades.

deux lapereaux. une poularde ou deux pou-

(a) Nota. Cette pièce doit être de culotte, ou de poitrine bien parée.

lets gras ; ou
quartier d'agneau.
poulets à la reine.
deux salades.
épinars au jus.
tourte de cerises.

asperges ; ou
crème au naturel.
morilles.
beignets ou écrevisses au
court-bouillon.

QUATRIEME SERVICE.

Jatte de gauffres pour le milieu.

compôte de cerises.
crème fouettée.
échaudés.

compôte de fraises.
gelée de groseilles.
marmelade d'abricots.

Cette table peut se servir à quinze couverts , & sept plats par services.

TABLE

De douze ou quinze couverts , servie à sept en maigre ; pour un dîner de printems , ou pour un souper , en supprimant le potage.

PREMIER SERVICE.

Un potage printannier ; pour le milieu , ou si c'est pour souper , une alose à l'oseille.

DEUX ENTREES.

morue à la crème.
tourte de poisson ; ou
soles aux fines herbes.

raie à la Provençale ; ou
darne de saumon à l'esturgeon ;
plies en casserole.

QUATRE HORS-D'OEUVRES.

omelette.
œufs frais.
œufs à la farce.
œufs frits ; ou
beurre de Vanvres ou de Bre.

tagne.
raves & radis.
pâtés de moules à la crème.
hâtelettes d'anguilles.

SECOND SERVICE.

Alose grillée à la sauce aux capres , pour le milieu ; en relevant le potage ou Barbue au court-bouillon ; ou Carpe frite , garnie de luitances frites.

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôti , quatre d'entremets.

écrevisses au court-bouillon

servies en dôme pour le

milieu.	avec le même rô.
carpe au court-bouillon , &	tourte à la crème.
soles frites aux deux bouts.	omelette farcie.
asperges aux petits pois.	morilles dans leur eau.
chervi frit.	crevettes.
tartelettes de confitures.	le fruit comme ci-dessus , ou
crème à l'Italienne; ou	selon la saison.

T A B L E

De quinze couverts servie à sept , à diner , en gras pour l'été.

Dans cette saison on a les grosses viandes à l'ordinaire. *En volaille* on a de plus , les oisons , les pigeons , les poulardes nouvelles; *en gibier* , le coq vierge , les cailles & cailleteaux , perdreaux , faisandeaux , albrans , tourtereaux , venaison à l'ordinaire; *en poisson* , la perche , la carpe de Seine , de Loire & d'Aisne. Les truites de rivière & de mer , mais point d'autre bonne marée que la morue fraîche. Toutes sortes de légumes , herbes & racines; les melons , les figures , pêches , prunes , poires , abricots , &c.

P R E M I E R S E R V I C E.

La pièce de bœuf pour le milieu.

D E U X P O T A G E S ,

l'un garni de concombres ;	l'un d'une poularde au riz.
l'autre aux croûtes à la purée	l'autre de perdrix aux filets de
verte ; ou	racines.

Q U A T R E H O R S - D' Œ U V R E S.

pieds de mouton en fricassée	queues de veau à la remou-
de poulets.	lade.
noix de veau en caisse.	langues de mouton en filets.
petits pâtés.	palais de bœuf en beignets.
melon ; ou	andouilles à la Provençale.

S E C O N D S E R V I C E.

Six entrées , la pièce de bœuf restant.

gigot à l'eau.	blancs.
quasi de veau à la crème.	filets de lapereaux aux con-
poulets aux petits oignons	combres ; ou

côtelettes de mouton au persil.

caneton, aux pois.

pigeons aux fines herbes.

tourte de lapereaux.

salmi de perdreaux.

cailles à la poêle.

pigeons en coquille.

poularde à la cardinale.

TROISIEME SERVICE.

Un gros entremets froid pour le milieu ; quatre plats de rôti, deux salades.

un dindonneau.

une poularde.

quatre perdreaux.

six pigeons bardés en cailles.

deux salades d'herbes ; ou

ramereaux.

coq vierge.

poulets gras.

cailles.

deux salades.

QUATRIEME SERVICE.

Six plats d'entremets, le gros entremets restant au milieu.

tartelettes de chocolat.

œufs brouillés à la coque.

beignets de feuilles de vigne.

tymbales de biscuits.

fèves de marais à la crème.

artichauts à la sauce au

beurre ; ou

blanc-manger.

œufs brouillés au verjus.

beignets à la reine.

asperges au coulis de jambon.

crème au cerfeuil.

artichauts à la Gascogne.

Le fruit de la saison avec compôte, cerneaux, fromage à la crème, échaudés, glaces, & autres choses de l'office.

TABLE

De quinze couverts, servie à sept, en gras, pour l'automne & l'hyver.

Ces deux saisons fournissent le plus aux délices de la table. On a de tout, & abondamment, sauf les fruits du printems & d'été, auxquels on supplée par les confitures qui nous les représentent.

PREMIER SERVICE.

Une oile pour le milieu.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

saucisses aux truffes.

palais de bœuf à la Saingaraz.

pieds d'agneau au gratin, aux petits oignons.

bresoles de mouton ; ou

cervelle de mouton à l'étu- vée.	lores.
côtelettes d'agneau en papil-	filets de canards.
	petits pâtés au jus.

D E U X E N T R E ' E S .

becasse à la sauce à la bec- casse.	pâté chaud de perdreaux ; ou
ailerons de dindons à l'étu- vée ; ou	pigeons aux oignons en cré- pine.
poularde à la crème.	tourtreaux à la cendre.

S E C O N D S E R V I C E .

Une pièce de bœuf pour relever l'oile.

T R O I S I E M E S E R V I C E .

Deux plats de rôti.

pluvier	poule de Caux.
chapon de Bruges ; ou	beccassines.

Q U A T R E E N T R E M E T S .

foies gras en caisse.	crème au café.
cardons au jus.	choux-fleurs au Parmesan.
crème de riz.	omelette au fumet.
œufs au soleil ; ou	tourte de confitures.

D E U X S A L A D E S .

Le fruit selon la saison.

T A B L E

*De vingt couverts , servie à onze , en gras ,
automne & hyver.*

P R E M I E R S E R V I C E .

*Un surtout pour le milieu , qui y reste pendant tout
le service ; deux potages aux deux bouts.*

oile au riz.	bisque de pigeons aux écre- visses.
potage aux légumes ; ou	
julienne au céleri.	

Quatre hors-d'œuvres aux flancs du surtout.

Langue de bœuf au gratin.	langue de bœuf en hâtelettes.
beignets de fraise de veau.	queue de veau à la Tartare.
boudin de lapin.	poulets à la Goigny.
filets d'agneau en blanquette ; ou	côtelettes de mouton à la pa- rée de navets.

Quatre entrées pour les quatre coins.

queues de mouton au riz.	aux truffes ; ou
tourtes de beccafes.	perdreux aux foies.
pigeons à la broche à la sauce	poularde en hochepôt.
au beurre.	gigot à la Mailly.
poulets à la broche à la sauce	canard englobe.

SECOND SERVICE.

Deux relevées d'entrées à la place des potages.

pièce de bœuf avec une sauce	aux capres.
hachée.	quartier de veau piqué sur le
longe de veau rôtie avec une	rognon, avec un puits
sauce piquante ; ou	dans la cuisse.
aloyau à la braise , à la sauce	

TROISIEME SERVICE.

Rôt & entremets servis ensemble , à treize.

QUATRE PLATS DE ROT .

Aux angles du sur-tout ; deux salades , aux flancs ; deux gros entremets , aux deux bouts ; quatre entremets chauds aux quatre coins de la table.

ROT .

poule de Caux , ou grosse	che ; ou
poularde.	dinde aux truffes.
trois perdreaux.	canard sauvage.
plat de dix-huit mauviettes.	faisan.
caneton de Rouen à la bro-	poulets à la dauphine.

ENTREMETS FROIDS .

paté froid <i>ad libitum</i> .	eau ; ou
tête de porc à la liémon-	jambon à la broche au vin
toise ; ou	d'Espagne.
gâteau de Savoie.	pâté de chevreuil , ou d'autre
jambon cuit sans feu & sans	venaison.

ENTREMETS CHAUDS .

beignet à la crème.	beignets bacchiques.
truffes au court-bouillon.	artichauts frits.
cardons d'Espagne au jus.	crème à l'estragon & au persil
gattelettes ; ou	écrevisses au gratin.

Le fruit de la saison.

On a donné le service double , pour laisser le choix , & pour pouvoir l'augmenter dans les occasions

cafions , selon le monde que l'on pourra avoir.

TALMOUSE : pâtisserie qui se fait avec du fromage blanc , bien gras , avec un peu de beurre & de poivre bien broyés , une poignée de farine , quelques jaunes d'œufs , un peu de lait , le tout pétri : on en met sur des abaisses de pâte fine , en relevant les bords. Dorez d'un œuf battu , & mettez au four.

TANCHE : poisson d'eau douce , de la figure de le carpe , dont les écailles sont petites & dorées. Comme ce poisson vit dans les endroits bourbeux , il est visqueux de sa nature , & a besoin de plus d'assaisonnement que ceux qui , avec plus de mouvement , vivent dans des eaux plus pures. Celles qui vivent dans des eaux plus limpides , & moins limoneuses , ont une saveur plus agréable que les autres.

Tanches à la Provençale. Limonnez & accommodez comme les soles à la Provençale. (Voyez o le.)

Tanches à la sauce-robert. Limonnez , vuidez , incisez , & les faites griller ; servez avec une sauce-robert. On peut les servir aussi avec une sauce aux capres.

Tanches en casserole. Faites - les dégorger ; habillez-les ; fendez-les par le dos ; désossez & farcissez d'un bon hachis de poisson. Frotez un plat de beurre , avec fines herbes , oignons , & assaisonnement ordinaire. Rangez-y vos tanches ; assaisonnez dessus comme dessous ; arrosez de beurre fondu. Panez ; faites cuire au four de belle couleur. Servez à sec , ou ragoût de légumes , ou coulis d'écrépisses , ou sauce à l'Angloise.

Tanches en compôte. Otez la tête & la grosse arête ; coupez par tronçons ; faites un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , jambon , bouquet ; passez au beurre une pincée de farine , deux verres de vin de Champagne. A moitié de la cuisson ;

mettez les anches, sel & gros poivre; dégraissez; & servez avec un jus de citron.

Tanches en fricassée au roux. Faites roussir de la farine; passez-y les tronçons, avec champignons, sel & poivre, bouquet, oignons piqués de cloux. Mouillez de moitié bouillon & moitié vin blanc bouilli. Liez avec un peu de coulis roux. Dans la saison des asperges & des artichauts, on peut y en mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanches en fricassée de poulets. Otez les têtes; coupez par tronçons; passez au beurre, avec bouquet; mouillez de bouillon & vin blanc, sel & poivre: faites cuire à feu vif, & liez avec crème & jaunes d'œufs.

Tanches farcies. Farcissez d'un godiveau fin de poisson; coulez les tanches. Farinez, & passez au roux; tirez-les ensuite, & mouillez ce roux de bouillon de poisson & vin blanc bouilli; remettez-y les tanches; assaisonnez de sel & poivre, & ingrédients ordinaires. Laissez mitonner; dressez & servez dessus un ragoût de laitances.

Tanches frites. Habillez; fendez-les par le dos; poudrez d'un peu de sel & farine; mettez-y le jus de quelques citrons; faites frire au beurre de belle couleur, & servez à sec.

Tanches grillées. Limonnez-les à l'eau bouillante; écaillez; farcissez le corps de beurre manié de fines herbes; faites griller, & servez avec quelque sauce qui ait de la pointe.

Tanches: (Terrine de) se font comme celles de brochet & d'anguilles, en maigre.

OBSERVATION MEDICINALE.

La tanche fraîche & ferme, tirée d'une bonne eau, a du goût, & se digere facilement; elle convient à peu-près à tout le monde.

TARTE: pièce de four de dessert.

Tarte à la crème. Faites une pâte demi-fine; formez-en une abaisse; faites bouillir une pinte de lait

avec du sucre, deux blancs d'œufs bien fouettés, un peu de farine, un peu d'eau de fleurs d'orange, & étendez de cette bouillie sur votre abaisse; faites un rebord; mettez au four, & servez avec bon sucre rapé.

Tarte à la royale. Mettez dans la pâte de l'abaisse du sucre en poudre. Faites bouillir du lait, jusqu'à ce qu'il s'épaississe un peu; mettez-y du sucre, six jaunes d'œufs bien délayés, & du beurre frais. Dressez cette crème sur l'abaisse, & finissez à l'ordinaire.

Tarte au fromage. Foncez une tarte de même pâte que ci-dessus. Faites une farce avec un fromage mou gras, sel, œufs & bon beurre; garnissez-en votre abaisse: un peu de crème la rendra encore plus délicate. Mettez au four; servez avec forcé sucre. Au lieu de crème, ou y peut mettre du fromage de Brie affiné.

Tarte aux herbes. Faites cuire poirée, pourpier, artoche, épinars hachés menu. Pétrissez avec beurre & fromage mou & gras, & sel. Finissez à l'ordinaire.

TARTELETTES: faites des abaisses de même pâte que ci-dessus. Battez des jaunes d'œufs, avec de la farine & beurre frais. Faites cuire cette espece de crème; emplissez-en vos abaisses, faites cuire, & sucez pour servir.

TERRINE: entrée fort à la mode aujourd'hui; qui tire son nom de l'usage où l'on étoit autrefois de servir la viande dans la terrine même où elle avoit cuit, sans autre ragoût ou sauce que ce qu'elle avoit produit. Aujourd'hui la terrine est de différentes viandes cuites à la braise, qu'on sert dans un vase qu'on appelle *terrine*, soit d'argent, ou de fayance, avec telle sauce, coulis, purée, ragoût ou légumes qu'on trouve bon d'y mettre.

Terrine à la bourgeoise aux marrons. Faites cuire à la braise un poulet gras, une perdrix, un rable de lièvre, une noix de veau & une de mouton, le

tout piqué de lard moyen , bien assaisonné dessus & dessous. Pelez des marrons , & les mettez dans une tourtiere couverte ; faites-les cuire , feu dessus & dessous ; nettoyez les ensuite de la petite peau , & les mettez avec les viandes. Assaisonnez la terrine dessus comme dessous ; fermez bien & faites cuire en son jus ; dégraissez ensuite , & y mettez un peu de coulis , dressez avec les marrons. On a vu aux articles particuliers diverses manieres de faire des terrines ; on y renvoie.

Terrine à l'Angloise. Faites cuire telle viande que vous aviserez bon dans une bonne braise. Dressez-la ensuite dans une terrine , avec une bonne essence par-dessous , des rônes de pain passées au beurre , sur le tout du Parmesan rapé. Faites prendre couleur au four , ou avec une pelle rouge.

THÉ : plante qui nous vient de la Chine , & dont on fait ici un grand usage en infusion.

THON : poisson gros , lourd & ventru , commun dans la Méditerranée , vers les côtes de Provence & de Nice. Il est meilleur & plus sain , mariné que frit.

Thon à la broche. Piquez-en un gros morceau lardons d'anguilles & d'anchois , & faites rôtir. Arrosez-le , en cuisant , avec une marinade de maigre , oignons en tranches & citron , ciboules , poivre , sel , laurier & une livre de beurre , que vous mettrez dans la lèchefrite. Dégraissez ensuite cette marinade , & la liez d'un coulis roux , avec quelques capres & servez sur le thon.

Thon en caisse. Faites une caisse de papier : mettez-y des tranches de thon avec beurre frais & fines herbes , sel & poivre ; panez , mettez cette caisse dans une tourtiere ; faites cuire de belle couleur entre deux feux vifs ; ne laissez pas trop longtemps ; servez de belle couleur.

Thon en salade. Coupez par tranches , puis en filets , & servez avec une remolade.

Thon frit. Coupez par tranches du thon , de l'é-

paiffeur de trois doigts. Faites-le mariner avec sel & poivre, verjus, oignons piqués, jus de citron. Faites frire, & servez avec une remolade.

Thon grillé. Saupoudrez-le de sel & poivre; frottez-le avec du beurre; faites griller, & servez au jus d'orange, ou au beurre roux.

Thon (Pâté de) en pot. Hachez-en la chair : mettez dans un pot avec beurre roux, & vin blanc, citron verd, sel & poivre, champignons, ou marrons. Faites cuire, & servez avec pain frit.

OBSERVATION MEDICINALE.

Le thon frais est un aliment nourrissant & sain, mais qui ne convient qu'aux gens qui ont un bon estomac, & font beaucoup d'exercice. Il est lourd, & se digere difficilement chez beaucoup de personnes : celles qui sont délicates, doivent s'en abstenir. Le thon salé ne doit se manger qu'en petite quantité par les gens les plus robustes, étant nuisible aux personnes délicates, & à celles qui mènent une vie sédentaire.

TIMBALE : nom qu'on a donné à toute espèce de ragoût qu'on enferme dans un pâté, & qu'on fait cuire au four. On en peut faire, & imaginer d'autant de façons qu'il y a de sortes de ragoûts qui peuvent se mettre en pâté.

THYM : plante odoriférante, qu'on cultive dans nos jardins ; elle s'emploie en assaisonnement dans les cuisines, à cause de son goût aromatique.

OBSERVATION MEDICINALE.

Cette plante n'entre que comme assaisonnement dans les mets. Elle augmente le goût, & facilite la digestion par son irritation légère, & en échauffant un peu.

TOPINAMBOURS ou POMMES DE TERRE : ce sont les nœuds de la racine d'une plante fort commune dans les jardins. La meilleure façon & la plus saine de les apprêter, est de les faire cuire

sous la braïse , & de les accommoder avec beurre frais , oignons & sel.

On peut aussi les faire cuire à l'eau bouillante ; les peler ensuite , & les servir avec une sauce blanche , & de la moutarde.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On regarde cet aliment comme ne fournissant que des sucs grossiers , visqueux ; & conséquemment son usage ne convient qu'aux plus forts estomacs , aux gens qui font beaucoup d'exercice , qui ont des sucs digestifs très-actifs , & dont la faim ne s'appaise qu'en mangeant des alimens adoucissans , & qui séjournent long-tems dans l'estomac.

TORTUE : animal amphibie , dont la tête & la queue ressemblent à celle du serpent , & les pieds à ceux du lézard : il est couvert d'une écaille très-épaisse. Les bouillons de tortue sont très-bons pour les phthifiques , & pour épurer le sang.

FOURIFAS. Prenez du petit lard , & le coupez en des menus ; faites-le cuire à demidans l'eau , & le faites égoutter ; ensuite mettez dans une casserole un peu de lard fondu ou du beurre , avec une poignée de petits dés de jambon ; faites-les suer à feu doux ; ajoutez-y des champignons hachés menu , truffes , persil & ciboules hachés de même ; poudrez le tout d'une pincée de farine , & le mouillez de jus. Mettez-y le lard ; assaisonnez , & laissez migeotter. Il faut que la sauce soit épaisse , & de bon goût. En retirant votre ragoût du feu , mettez-y un jus de citron , & le laissez refroidir. Faites des rôties de pain , de trois doigts de largeur , & longues de quatre , assez minces ; couvrez-les de votre ragoût ; trempez-les d'œufs battus ; panez de mie pain ; faites frire de belle couleur dans le saindoux. Vos rôties étant frites , dressez & servez chaudement.

TOURONS. Prenez des amandes que vous échauf-

derez, pelerez & couperez en filets; faites-les dessécher sur le feu, avec du sucre fin & du citron rapé. Quand ces amandes seront froides, mettez-y des blancs d'œufs & du sucre; formez-en des ronds que vous mettrez sur du papier, & ferez cuire ensuite au four à une chaleur douce.

Tourons d'Espagne. Prenez parties égales d'avelines & d'amandes douces que vous dépouillerez & que vous passerez à mesure à l'eau fraîche: si vous en avez une demi-livre des deux, ôtez-en le quart; coupez les bien menues: faites cuire une livre de sucre à la forte plume; mettez-y les six onces restantes avec quelques zestes de citron; mêlez bien le tout; ôtez-le de dessus le feu; fouettez un blanc d'œuf; mettez-le dans la poêle; mêlez le tout; versez sur une feuille de papier. Coupez par tranches: si le touron n'est pas assez élevé, remettez le tout un moment sur le feu, pour le faire renfler.

TOURTE: espece de pâtisserie, qui sert pour entrée, entremets ou dessert. Voyez aux articles particuliers la façon de faire une infinité de tourtes, d'entrées, d'entremets & de dessert.

TOURTERELLE: espece de pigeon, plus petit, plus délicat, d'un blond cendré. Cet oiseau, quand il est jeune, tendre & gras, est un manger très-sain, très-délicat. La tourterelle s'accommode comme le pigeon & le ramier.

TRIPES: entrailles des animaux. Celles de cochon & de mouton servent à faire des boudins & saucisses. Celles de bœuf & de vache se mangent en fricassée. C'est un assez mauvais aliment.

TRUFFES: tubercule charnu, couvert d'une croûte noirâtre chagrinée, qu'on trouve en Italie & dans plusieurs provinces méridionales de la France, comme le Languedoc, la Provence, le Dauphiné, l'Angoumois, le Périgord & la Guienne. Elles ont une odeur & un goût très-agréables, qui les rendent d'un grand usage dans l'assaisonnement.

Truffes à la braise. Lavez, & les nettoyez bien;

essuyez-les ; mettez des bardes de lard sur du papier , bien assaisonnées ; mettez-y les truffes ; assaisonnez de sùs comme de sùssus ; couvrez de tranches de jambon & de bardes de lard ; pliez le tout en plusieurs papiers ; mettez cuire sous la cendre , avec un peu de feu dessus ; dressez-les ensuite chaudement sur une serviette bien pliée. On les sert aussi cuites sous la cendre , sans apprêt.

Truffes à la Périgord. Nettoyez-les ; mettez-les cuire avec sel & une bouteille de vin de Champagne , pendant un quart d'heure , & servez.

Truffes à la Lyonnaise. Pelez , & coupez en tranches des truffes & champignons , & passez avec beurre , bouquet de persil , ail , trois cloux , thym , laurier , basilic. Mouillez d'un verre de vin de Champagne , coulis , sel & gros poivre. Faites cuire à petit feu , & servez garni de croûtons frits.

Truffes au court-bouillon. Nettoyez , & les mettez dans une marmite avec sel & poivre , oignons piqués de cloux , laurier , ciboules , & vin blanc ; faites cuire. Essuyez , & les dressez sur une serviette pliée comme les précédentes.

Truffes au jambon. Pelez des truffes ; mettez-les dans une casserole cuire avec du jus de veau. Faites un saingaraz ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; dressez les truffes & jetez dessus votre saingaraz.

Truffes au vin de Champagne. Pelez de grosses truffes ; faites une braise , mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu. Ecumez , mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers ; retirez , & les servez avec une sauce au vin de Champagne , où vous les laissez un peu mijonner , & dégraissez , avant de servir.

Truffes en serviette. Nettoyez de grosses truffes à l'eau tiède. Faites-les cuire avec bouillon , vin blanc , bouquet , cloux , racines , oignons , sel & poivre : étant cuites , servez dans une serviette.

Truffes en surprise. Prenez six truffes des plus belles : étant nettoyées , vuidez-les , sans intéresser la peau ;

faites cuire avec crêpes, ris de veau, six pigeons à la cuiller. Mettez chaque pigeon dans une truffe avec du ragoût ; couvrez la truffe du morceau ; dorez ; servez avec une essence claire & jus de citron.

Truffes vertes à l'Italienne. Nettoyez, & les coupez en tranches ; passez avec bonne huile, persil & ciboules hachés, avec un verre ou deux de vin blanc, sel & poivre concassé. Faites cuire un quart d'heure, en dégraissant l'huile. Finissez à courte sauce.

Truffes. (Pain aux) Ayez un pain farci & frit. Pelez & coupez des truffes par tranches ; faites cuire à petit feu avec du jus de veau lié d'un coulis de veau & jambon. Faites-y mitonner le pain ; dressez-le ensuite & jetez le ragoût dessus.

Truffes. (Potage aux) Pelez-les & les coupez par tranches ; mettez dans une marmite, avec jus de veau ; faites cuire à petit feu. Etant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix ; mitonnez des croûtes ; mettez au milieu un pain de profiterole farci. Jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Truffes. (Potage de croûtes aux) Faites cuire des truffes comme dessus ; liez d'un coulis clair de veau & jambon ; mitonnez des croûtes de jus de veau. Faites un cordon de tranches de truffes ; jetez dessus le ragoût & le jus.

Truffes (Potage de croûtes aux) en maigre. Farinez des truffes vertes ; liez le ragoût d'un coulis. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson. Laissez attacher au fond du pot. Mettez dessus un petit pain farci. Jetez le ragoût sur le potage.

Truffes (Ragoût de) en gras. Pelez des truffes, & les coupez par tranches. Passez-les avec du beurre le plus fin. Mouillez de bouillon, & ensuite d'un blond de veau ; assaisonnez ; dégraissez, & servez pour entremets.

Truffes (Ragoût de) en maigre. Apprêtez de même ; mouillez de bouillon de poisson ; faites mitonner

avec bouquet, sel & gros poivre; liez d'un coulis d'écrevisses, & servez.

Truffes. (*Tourte de*) Les tourtes de truffes se font de même que celles de champignons. (Voyez *Champignons*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truffes fermes, tirées de la terre depuis peu de tems, saines, & qui ont du parfum, sont un assaisonnement stomachique, un peu échauffant, & qui favorise la digestion; mais si on en mange beaucoup, elles forment un aliment de difficile digestion, qui ne donne que des sucs grossiers & âcres, dont l'usage habituel est nuisible. Les truffes en assaisonnement conviennent même aux personnes délicates, & dont l'estomac est foible; il n'y a que les gens forts qui ont un bon estomac, des sucs digestifs très actifs, & font beaucoup d'exercice, qui doivent s'en permettre l'usage fréquent, ou une quantité aussi grande que des alimens ordinaires.

TRUITE: poisson d'eau douce, qui aime les eaux vives, & sur-tout les courants les plus rapides. Ce poisson est d'une agilité surprenante: il remonte non-seulement les rivières les plus rapides; mais il s'élance & remonte les chutes d'eau les plus hautes & les plus difficiles. Le mouvement extraordinaire qu'il se donne, ne contribue pas peu à rendre ce poisson délicat, d'une saveur agréable & d'un usage très-sain.

Truite à la Hollandoise. Faites-leur prendre sel une heure. Faites cuire avec une bouteille de vin blanc, trois oignons, bouquet, cloux, deux gouffes d'ail, laurier, thym, basilic, & beurre manié de farine. Faites bouillir à feu vif; ôtez les oignons & le bouquet; servez avec leur sauce: un quart d'heure suffit pour les cuire; jetez, en servant, un peu de persil blanchi.

Truites à la Hussarde. Otez la peau, & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes; as-

faïsonnez de bon goût. Faites mariner & griller ensuite. Servez-les avec une remolade.

Truites à la légard. Prenez les plus belles qu'il se pourra; écaillez; vuidez & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes, avec sel & poivre. Mettez-les dans une poissonniere, avec deux ou trois bouteilles de vin blanc, pour que le vin les passe d'un bon doigt; mettez sel & poivre, oignons, cloux, muscade, bouquet & une croûte de pain. Faites cuire à feu clair, de sorte que le vin s'enflamme. Lorsque la flamme commence à diminuer, jetez-y du beurre.

Truites à la Polonoise. Incisez des truites, & les salez. Quand elles auront pris le sel, faites-les cuire avec quelques oignons, bouquet, persil, ciboules, thym, basilic & laurier, cloux & ail, macis & vin blanc, où le poisson baigne. Faites cuire à grand feu; laissez réduire la sauce, & servez avec ce qui en restera.

Truites au court-bouillon. Faites-les cuire comme les saumons. (Voyez Saumon.)

Truites aux anchois. Ecaïllez, vuidez & les incisez sur le côté. Faites mariner avec sel & gros poivre, ail & persil, ciboules & champignons hachés, thym, laurier & basilic en poudre, huile fine; mettez-les dans une tourtiere, avec une marinade; panez, & faites cuire au four; servez enfin avec une sauce aux anchois.

Truites aux champignons. Incisez & faites-les griller. Dressez & jetez dessus un ragoût de champignons.

Truites aux concombres. Faites griller comme dessus, & servez dessus un ragoût de concombres, que vous aurez fait préalablement mariner.

Truites frites. Incisez, salez & farinez-les; faites-les frire au beurre raffiné. Egouttez, & servez à sec.

Truites grillées à la sauce blanche. Faites griller, comme on a dit plus haut; & servez avec une sauce blanche.

Truites grillées aux écrevisses. Faites griller comme dessus, & jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses. On les sert de même avec toute sorte de ragoûts maigres; on les sert aussi avec le coulis d'écrevisses.

Truites. (Pâté de) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dressez le pâté; foncez-le de beurre frais; faites un godiveau de chair de truites, champignons; truffes, persil, ciboules, beurre frais, avec fines herbes, épices, sel & poivre; couvrez de beurre frais. Finissez à l'ordinaire; faites cuire; dégraissez. Mettez-y un ragoût d'écrevisses, & servez chaud.

Truites. (Terrine de) On coupe les truites en deux ou trois tronçons: le surplus du procédé est le même que pour le saumon.

Truites (Terrine de) en gras. Elle se fait comme celle de saumon.

Truites (Terrine de) en maigre. (Voyez Saumon.) C'est encore la même chose.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truites, & sur-tout les truites saumonées, qui ont le chair grasse, ferme, rougeâtre, & sortent d'une belle eau, sont un aliment savoureux, assez léger, aisé à digérer, & sain. Il convient à tout le monde, & même aux personnes délicates; à celles qui ont l'estomac foible, aux convalescens, sur-tout quand il est frit ou rôti sur le gril; ce qui ôte à la chair une partie de la graisse, qui, chez bien des gens, empêche, ou du moins retarde la digestion.

TURBOT: poisson de mer, qu'on appelle le *faisan de mer*, à cause de sa bonté. C'est un des meilleurs poissons, tant pour le goût, que pour la santé.

Turbot à la ciboulette, Mettez dans une casserole deux ou trois verres de consommé, du beurre manié de farine, gouffe d'ail piquée d'un clou, blancs de ciboules blanchis & hachés; tournez la sauce;

dressez & jetez la sauce dessus ; si ce sont des turbotins , menagez l'assaisonnement.

Turbot à la Hollandoise. Faites cuire au court-bouillon blanc , comme dessus ; & servez avec une sauce à la Hollandoise.

Turbot à la Minime. Prenez un quartier d'un bon turbot ; faites-le mariner & griller ensuite , en l'arrosant avec sa marinade ; & servez avec une sauce à la Minime.

Turbot à la Périgord. Foncez un plat de toutes sortes de fines herbes , avec un peu d'huile , persil , ciboules , champignons , truffes , ail , le tout bien haché ; mettez le turbot ; assaisonnez dessus comme dessous , en l'arrosant d'huile. Panez ; mettez au four. Servez avec un jus de citron , sans autre sauce.

Turbot à la Reine. Faites cuire à la braise , avec veau & jambon , lard & assaisonnement ordinaire. Mouillez cette braise d'une bouteille de vin de Champagne , quand elle aura sué demi-heure : dressez le turbot , & servez avec une sauce à la reine.

Turbot à la Sainte-Menehould. Faites-le cuire à moitié dans du vin blanc & du lait , avec fines herbes , sel , beurre & coriandre : dressez ; panez ; faites prendre couleur au four , & servez avec une sauce à l'anchois.

Turbot ou coulis d'écrevisses. Faites cuire dans une casserole , avec sel & poivre , persil en bouquet & fines herbes de même , oignons piqués de cloux , laurier , deux ou trois livres de veau en tranches ; bardes de lard ; faites suer : étant attachés , mettez du beurre frais , un peu de farine. Le roux fait , mouillez de bouillon ; détachez avec la cuiller ce qui fond ; bardez le turbot , & faites cuire avec une bouteille de vin de Champagne , ou autre vin blanc , le jus de veau , & le veau par-dessus : étant cuit , laissez-le mitonner sur des cendres chaudes ; dressez , & servez dessus un ragoût d'écrevisses ; liez d'un coulis d'écrevisses.

Turbot au court-bouillon. Pliez - le dans une serviette , & le faites baigner dans l'eau salée & pas-

féé à c'air ; faites-le cuire dans cette eau : étant cuit ; mettez le vaisseau sur des cendres chaudes mitonner avec deux pintes de lait. Dressez ensuite le turbot sur une serviette. Garnissez de persil frit.

Turbot aux écrevisses en gras. Faites-le cuire , comme celui au coulis d'écrevisses , & servez avec un bon ragoût d'écrevisses.

Turbot aux écrevisses en maigre. Faites-le cuire avec sel & poivre , fines herbes , persil , ciboules , oignons piqués de cloux , & laurier. Faites un demi-roux avec farine & beurre ; mouillez de bouillon de poisson ; versez dans la casserole au turbot , avec une bouteille de vin blanc bouilli. Etant cuit , laissez-le deux heures dans son jus , & dressez ensuite ; en servant , jetez dessus un ragoût d'écrevisses , en maigre ; liez d'un coulis de même.

Turbot en casserole. Videz ; lavez & essuyez. Etendez du beurre dans un plat , avec sel & poivre , muscadé , persil haché , ciboules entières , demi-septier de vin de Champagne. Coupez la tête & la queue du turbot ; mettez-le dans le plat ; assaisonnez dessus comme dessous ; frotez de beurre fondu ; panez d'une mie de pain bien fine ; mettez au four. Dégraissez , faites autour un cordon d'anchois , ou de coulis d'écrevisses , & servez à sec.

Turbot aux laitances de carpes. Faites cuire , comme le précédent , & servez dessus un bon ragoût de laitances de carpes.

Turbot en entrée , en gras. Faites-le cuire comme le turbot au coulis d'écrevisses , & le servez avec un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , truffes , mousserons.

Turbot en maigre , avec toutes sortes de ragoûts. Faites-le cuire comme celui aux écrevisses en maigre ; & servez avec les ragoûts de *champignons* , *huîtres* , *moules* , *mousserons* , *truffes* , & autres ragoûts maigres.

Turbot pour entrée , en maigre. Faites cuire comme celui aux écrevisses en maigre , & servez avec un

ragoût de laitances, truffes, champignons & mousserons.

Turbot à la Bourgogne. Ayez des tranches de pain, comme pour la soupe. Trempez-les dans l'œuf battu; ayez un bon salpicon: mettez-en sur les tranches de pain; unissez avec l'œuf battu. Panez-les; faites frire, & servez avec des filets de turbots en terrine, soit en gras, ou en maigre, & qui s'accoutument comme ceux de soles. (Voyez Soles.)

Turbot ou Turbotins au four. Faites mariner; dressez ensuite avec l'assaisonnement sur un plat; mettez-y un verre de vin blanc; saupoudrez de moitié mie de pain & Parmesan rapé. Faites cuire au four; égouttez; dégraissez, & servez avec une sauce hachée au beurre.

Turbot ou Turbotins farcis. Habillez-les; levez la peau de dessous, sans l'ôter; farcissez avec beurre manié de fines herbes, champignons, persil, ciboules hachés très-fin, avec mie de pain & jaunes d'œufs, sel & poivre, muscade & basilic en poudre. Frotez un plat de beurre manié de fines herbes; mettez-y les turbotins, le dos en dessous. Mettez dessus du beurre fondu, avec un jaune d'œuf, sel & fines herbes. Laissez-le figer; dorez d'un jaune d'œuf; panez; mettez au four; dégraissez, étant cuit; & servez avec une sauce blanche.

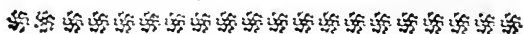
Turbotins grillés. Vuidez; incisez sur le dos; faites mariner à l'ordinaire; panez & faites griller, & servez avec un jus d'orange.

Turbot. (Pâté de) Dressez un pâté; foncez-le de beurre frais, avec sel, poivre, fines herbes & épices; mettez dessus un turbot piqué d'anchois; assaisonnez comme dessous; couvrez de beurre; finissez à l'ordinaire. Faites cuire au four. Dégraissez & jetez dedans un ragoût d'écrevilles, truffes & champignons.

Turbot. (Tourte de filets de) (Voyez Soles.) Celle-ci se fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le turbot frais , ferme , bien en chair , est un aliment délicat , savoureux , assez léger , aisé à digérer , & sain. Il convient à presque tout le monde , étant pris dans une quantité modérée.



[V E A]

VANNEAU : oiseau de la grosseur du pluvier , qui habite les mêmes lieux , qui vit comme lui , & fait à-peu-près le même exercice ; il s'accommode comme les pluviers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le vanneau qui est jeune , gras & tendre , a une chair assez délicate , & d'assez facile digestion. C'est un des alimens que les personnes convalescentes , sédentaires , & dont l'estomac est foible , peuvent se permettre.

VEAU : petit de la vache , animal trop connu , & dont la chair est d'un trop grand usage parmi les alimens , pour le décrire : les veaux qui nous viennent de Normandie , & qu'on appelle *veaux de rivière* , sont d'un blanc & d'un goût excellens.

Veau à la Piémontoise. Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné. Faites-le cuire dans une terrine , comme le bœuf à la mode ; laissez refroidir ; dégraissez ; étendez la gelée qui reste sur le veau , & servez froid pour entremets : on peut le servir chaud pour entrée.

Veau à la Rambouillet. Faites à un morceau des trous près les uns des autres ; remplissez - les d'un bon godiveau ; enveloppez le veau de lard & papier. Faites rôtir. Etant cuit , ôtez le lard & le papier. Dorez-le avec œuf battu ; panez ; faites prendre couleur , & servez avec une sauce piquante.

Veau en casserole. Coupez des tranches de veau un peu épaisses ; lardez-le , & les faites frire avec
des

des bardes de lard dessous, sur un feu modéré, des deux côtés; farinez-les ensuite, & les mouillez de bouillon avec sel & poivre, cloux, persil, ciboules. Laissez cuire la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus.

Veau. (Blond de) Quand la viande a bien sué dans la casserolle, on la laisse attacher comme pour en tirer un jus léger; on fait alors un demi-roux avec du lard fondu & de la farine: on mouille de bouillon avec un peu de jus; & l'on finit en dégraissant & en passant ce blond par le tamis, sans le presser.

Veau (Cervelle de) à l'Italienne. Faites-la cuire avec de bons assaisonnemens. Coupés par morceaux comme des noix, trempez dans l'œuf battu, panez de mie de pain bien fine. Faites cuire comme les pigeons au basilic; servez avec jus de citron.

Veau (Cervelle de) aux petits oignons. Faites dégorger & cuire avec bouillon, vin blanc, barde de lard, citron en tranches, bouquet, ail, cloux, &c. Faites cuire, d'autre côté, de petits oignons blancs; assaisonnez de même avec bouillon seulement: étant cuits, mettez-les mitonner avec un peu de coulis & de réduction. Egouttez les cervelles; dressez & jetez dessus ce ragoût d'oignons.

Veau (Cervelle de) en caisse. Faites-la dégorger à l'eau tiède; coupez-la en plusieurs morceaux, faites mariner avec huile, jus de citron, ail, champignons, persil, ciboules, sel & gros poivre; frottez d'huile des caisses de papier; foncez-les d'une petite barde de lard; mettez dans chacune de la cervelle avec de la marinade; couvrez d'une barde: faites cuire sur le gril à petit feu, & servez dans les caisses.

Veau (Cervelle de) frite. Coupez par morceaux; & faites mariner comme dessus. Egouttez, farinez, faites frire; & servez avec persil frit.

Veau (Côtelettes de) aux fines herbes. Passez au feu
D. Cuisine. Part. II.

avec lard fondu, ciboules, champignons, persil; ail, basilic, le tout haché fin. Mettez-y les côtelettes avec sel & poivre; couvrez de lard, & faites cuire à petit feu. Tirez-les, & mettez dans la sauce du coulis. Faites bouillir pour dégreffer, & servez avec jus de citron sur les côtelettes.

Veau (Côtelettes de) en papillotes. Faites mariner avec huile, sel & poivre, persil, ciboules, champignons hachés; enveloppez-les de papier huilé; faites griller à petit feu, avec un peu de leur marinade, & les servez à sec dans leur papier.

Veau (Côtelettes de) farcies & grillées avec une essence. Prenez-les épaisses; faites un trou le long de la côte: & farcissez d'une farce de volaille fine, cousez & saupoudrez de sel & gros poivre, avec laurier; faites-les mariner avec lard fondu, fines herbes; enveloppez d'une barde de lard & d'une feuille de papier; faites griller à petit feu; ôtez le papier & le lard, & servez avec une essence.

Veau (Côtelettes de) glacées aux petits oignons. Piquez de petit lard; faites cuire, & glacez comme les fricandeaux, & servez avec un ragoût de petits oignons, tel que dessus.

Veau (Côtelettes de) glacées aux petits pois. Comme au précédent: servez avec un ragoût de petits pois.

Veau (Cuisseau de) à la braise aux épinars. Parez-les bien; lardez, & faites cuire à la braise avec racines; mouillez de vin blanc, après l'avoir laissé suer une demi-heure. Ajoûtez du bouillon, étant cuit, servez avec un ragoût d'épinars; on peut le servir froid par tranches pour entremets.

Veau (Cuisseau de) à la crème. Lardez & faites mariner, dix ou douze heures avec beurre, sel & poivre, cloux, ail & oignons, persil & ciboules avec trois pintes de lait: faites chauffer cette Sainte-Menehout, en la remuant quand elle est froide: mettez-y le cuisseau. Essuyez & faites-le cuire à

la broche ; enveloppez de bardes de lard & de papier. Etant cuit , panez-le ; faites lui prendre couleur , & servez avec une sauce piquante.

Veau (Cuissseau de) à la daube. Lardez - le de gros lard ; assaisonnez ; faites - le cuire dans une bonne braise une demi-heure ; mouillez ensuite d'une bouteille de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; laissez refroidir dans sa cuisson ; dressez & laissez dessus le reste de la sauce en glace ; servez-le à froid.

Veau (Filets de) au blanc. Passez au beurre des filets de champignons , avec bouquet , ail , cloux ; mouillez de bouillon , & faites réduire la sauce. Coupez du veau cuit à la broche en filets minces : faites chauffer dans le ragoût sans bouillir ; liez avec crème & jaunes d'œufs ; servez avec jus de citron.

Veau (Filets de) aux concombres. Prenez des filets de veau cuits à la broche , & les faites chauffer , sans bouillir , dans un ragoût de concombres.

Veau (Fricassée de) blanche. Coupez du gros bout d'une longe rôtie & froide des tranches ; passez au beurre une pincée de farine avec persil & ciboules remuez & y mettez le veau avec sel & poivre ; mouillez ensuite de bouillon , liez de quelques jaunes d'œufs avec crème & persil haché. On peut au lieu de crème mettre du verjus dans la liaison.

Veau (Jus de) Battez des rouelles de veau ; foncez - en une casserole avec quelques oignons , carottes & panais avec bouillon. Faites suer doucement & attacher légèrement , mouillez de mitonnage , & laissez cuire doucement ; le veau étant cuit passez le jus au tamis & le conservez pour les potages & ragoûts.

Veau (Longe de) à la braise. Piquez de gros lard , & faites cuire à une bonne braise ; servez avec un ragoût de ris de veau , crêtes , &c.

On peut aussi la servir avec les ragoûts de *concombres & laitues* pour grosse entrée.

Veau (Longe de) à la crème ou à la Gasconne. (Voyez *cuisseau à la crème*) le procédé est le même.

Veau (Longe de) en ragoût. Lardez de gros lard bien assaisonnez ; faites rôtir, étant presque cuite ; mettez-la dans une casserole avec bon bouillon & vin blanc, bouquet, champignons, le dégoût de la longe & farine frite, faites mitonner, assaisonnez de bon goût & servez à courte sauce.

Veau (Noix de) à la bourgeoise. Faites-les mortifier ; parez-les & les coupez en fricandeaux ; lardez de gros lard & jambon. Faites cuire sur des tranches de veau, bardes de lard, fines herbes & assaisonnement dessus comme dessous, dans leur jus à l'étouffée. Sur la fin de leur cuisson, mettez demi-verre de Champagne. Achevez, dressez, passez le jus au tamis & servez dessus.

Veau (Noix de) glacée à la chicorée au blanc. Faites cuire & glacer, comme la précédente ; faites blanchir & cuire de la chicorée à une bonne braise ; égouttez, & la passez au beurre, avec oignons & bouillon. Liez la sauce de crème & de jaunes d'œufs ; & servez sur ce ragoût vos noix de veau.

Veau (Noix de) glacée. Piquez de petit lard ; faites blanchir & cuire avec jambon, bouillon, bouquet, cloux, champignons entiers. Retirez ; dégraissez la sauce ; passez-la au tamis ; faites réduire en glace. Glacez-y les noix, retirez-les encore. Mettez du coulis dans la casserole ; faites faire un bouillon ; passez de nouveau cette sauce au tamis, & servez les noix de veau pour entrée.

Veau (Noix de) glacée aux petits pois. Faites cuire & glacer comme dessus, & servez sur un ragoût de petits pois.

Veau (Oreilles de) à la Ravigotte. Faites cuire comme les précédentes, & servez avec une sauce à la Ravigotte.

Veau (Oreilles de) en menus droits. Echaudéz & faites blanchir, & cuire ensuite avec bouillon, bardes de lard, bouquet, thym, laurier, basilic, ail, cloux, sel & poivre. Étant cuits, laissez refroidir; coupez en filets, faites une sauce avec jambon, champignons, oignons, vin de Champagne, réduction, coulis & assaisonnement, comme dessus. Faites bouillir à petit feu; mettez-y les filets; dégraissez; ôtez le jambon & le bouquet; mettez-y de la moutarde. Faites chauffer, sans bouillir, & servez.

Veau (Pâté de) chaud. Lardez des tranches de rouelle de moyen lard bien assaisonné; foncez une abaisse de pâte fine d'un bon godiveau; arrangez-y le veau. Garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, truffes, cu's d'artichauts, lard pilé, fines herbes, épices, sel & poivre; couvrez d'une autre abaisse; faites cuire deux heures. Dégraissez ensuite, & y jetez un coulis de veau & jambon.

Veau. (Pâtes froid de) Lardez de la rouelle de gros lard bien assaisonné, & faites mariner avec vinaigre. Mettez dans une pâte ordinaire, avec lard pilé, bardes de lard, laurier & assaisonnemens accoutumés. Couvrez, mettez au four; étant cuit, servez froid.

Veau (Poitrine de) à la braise. Piquez de gros lard; assaisonnez; faites cuire à une bonne braise; égouttez & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, &c.

Veau (Poitrine de) à l'Allemande. Parez & faites blanchir, & cuire à la braise, avec une demi-bouteille de vin blanc. Fendez-la par le milieu des tendrons; & servez dessus une sauce à l'Allemande.

Veau (Poitrine de) au basilic. Faites blanchir, & coupez en morceaux égaux; faites cuire dans une braise de haut goût. Panez; trempez dans l'œuf battu. Panez encore; faites frire, & servez garni de persil frit.

Veau (Poitrine de) au pere Douillet. Faites tremper & blanchir ; mettez-la dans une chaponiere , avec bouillon , racines , oignons , thym , laurier , basilic , verjus , pulpe de citron , bouquet , sel & poivre. Servez-la avec un peu de saucisson.

Veau (Poitrine de) aux concombres. Farcissez d'une farce fine de volaille ; faites cuire à une bonne braise ; & la servez sur un ragoût de concombres. Il faut la piquer de petit lard , avant de la faire cuire.

Veau (Poitrine de) aux laitues. Faites cuire à une bonne braise , & servez avec un ragoût de laitues.

Veau (Poitrine de) aux pointes d'asperges. Piquée & cuite à la braise , servez dessus un ragoût de pointes d'asperges.

Veau (Poitrine de) aux pois verts. Faites cuire , comme dessus ; servez dessus un ragoût de pois verts ; liez d'un coulis de veau & jambon , un jaune d'œuf , un peu de crème.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche , avec différents ragoûts. Cuite comme dessus , on peut la servir avec toute sorte de ragoûts de légumes.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche au jambon. Farcissez comme la précédente ; piquez de gros lard bien assaisonné ; enveloppez de veau & jambon ; faites rôir. Servez garnie de tranches de jambon , le jus dessus.

Veau (Poitrine de) en fricassée de Poulets. Coupez-la en petits morceaux ; faites blanchir ; finissez le ragoût comme la fricassée de poulets.

Veau. (Potage d'une poitrine de) Farcissez un pain d'un bon godiveau. Mettez ce pain au milieu du potage ; dressez à l'ordinaire ; mouillez du bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau , avec autres viandres ; nourrissez d'un bon jus de veau. On en fait de même , avec le jarret de veau.

Veau (Tendrons de) à l'Allemande. Coupez en morceaux égaux , & le surplus du procédé , comme pour la poitrine à l'Allemande. Il en est de même

des tendrons aux pois , des tendrons fruits , des terrines de tendrons aux petits pois , à la purée verte & aux laitues , qui sont des répétitions des procédés , pour les différents apprêts de poitrine de veau , à très-peu de chose près , que le bon sens indique de reste.

Veau (Tête de à l'Angloise) Echaudez-la , & la fendez en deux , pour la mieux faire dégorger en plusieurs eaux tièdes ; faites cuire ces deux moitiés avec la langue dans une bonne braise. Panez une moitié de mie de pain bien fine ; arrosez-la de beurre & fines herbes , & lui faites prendre couleur au four. Faites un ragoût de l'autre moitié. Coupez la langue en menus droits ; coupez la cervelle en petits dés , après avoir fait mariner ; faites frire avec du petit lard coupé de même. Servez la moitié entière dans le ragoût de l'autre , avec un cordon de petit lard & cervelle , & persil frit.

Veau (Tête de) farcie. Bien dégorgée , bien nette, désossez la ; faites un lit de farce fine de volaille & assaisonnement ordinaire ; mettez sur cette farce un ragoût de perdreaux , pigeons , cailles , ou ortolans ; couvrez le ragoût de la même farce ; arrangez la tête , comme si elle étoit entière. Enveloppez-la d'un flanchet de veau ; ficelez ; faites cuire à une bonne braise. Servez-la , avec une essence de jus de citron. On peut la servir avec les ragoûts de truffes , d'écrevisses , & autres.

Veau (Tête de) frite. Désossez & farcissez avec une farce fine bien liée , & des filets de bœuf , moutons , lardons de lard & de jambon ; cousez & lui conservez sa première forme. Faites cuire comme une bonne daube ; trempez dans l'œuf battu ; panez ; faites frire , & servez avec persil frit. La tête de chevreuil se sert apprêtée de même ; mais il ne faut pas lui ôter les os du crâne.

Verpré. (Conserve au) Prenez de la poirée , ou des épinards , ou du bled verd , celui que vous

voudrez des trois ; faites blanchir , pressez & exprimez en le suc. Faites réduire ce suc à un tiers , & le mettez dans du sucre cuit à la grande plume. Bien délayé , versez-le dans des moules de papier ; laissez refroidir , pour le couper de la forme que vous voudrez. Il faut une livre de sucre , pour environ un quarteron de suc exprimé.

VERJUS : liqueur acide , qu'on tire par expression d'une grosse espèce de raisin ; qui croit en treille. Le raisin qu'on emploie à cet effet , est le groissois , le farineau , le bourdelois ; il faut cueillir ce raisin encore verd ; mais pas trop. On garde cette liqueur dans des tonneau bien bouchés , pour la conserver en bon état ; si l'on y met un peu de sel , cela ne peut faire que du bien.

VERJUS : c'est le raisin qu'on emploie à cette liqueur ; mais qu'on confit de diverses manieres. Comme nous l'allons dire ci-après.

Verjus à oreille. Faites confire du verjus au liquide comme nous l'allons dire à l'article suivant. Tirez-le de son syrop , faites-le égoutter. Fendez-en un grain par le côté ; pour en couvrir un autre , sur lequel vous l'appliquerez de façon , que les deux n'en fassent qu'un. Trempez-les dans le syrop , à mesure que vous les aurez , ainsi ajustés Dressiez-les aussi à mesure sur des feuilles de fer-blanc ; poudrez-les de sucre fin , & les faites sécher à l'étuve.

Verjus au liquide. Prenez du verjus presque mur ; ôtez-en les pépins , mettez-le sur le champ , dans l'eau prête à bouillir ; & le passez à l'eau fraîche , dès qu'il commencera à pâlir. Laissez-le refroidir dans la premiere eau , pour le faire reverdir sur la cendre chaude ; & couvert. Egouttez-le ensuite ; passez le dans une terrine ; sans le remettre au feu , versez dessus autant pesant de sucre , cuit à lissé à moitié chaud. Laissez-le en cet état quelque tems , & lui faites faire à quatre jours consécutifs quelques bouillons dans son sucre , finissez votre confi-

ture au grand perle ; & la tenez encore une nuit à l'étuvée avant de l'empoter.

Verjus au liquide sans peau. Dépouillez du verjus, ôtez-en les pépins ; & lui faites faire seulement deux bouillons , dans pareille quantité de sucre fin , fondu avec un verre ou un demi-verre d'eau selon la quantité.

Verjus au sec. Egouttez du verjus , confit au liquide de son syrop ; dressez-le sur des feuilles ; poudrez-le de sucre fin , & le faites sécher à l'étuve.

Verjus. (Canelons de) Exprimez du suc de verjus , & le passez à travers un linge ; mêlez-le avec égale quantité d'eau. Mettez-y demi-livre de sucre par pinte ; faites prendre à la glace , & mettez dans des moules à canelons pour servir à son tems.

Verjus. (Clarequets de) Exprimez du suc de verjus presque mur ; mettez-le avec la même quantité de jus de pommes. Mettez le tout dans du sucre au cassé , & le faites chauffer sans bouillir. Pour une chopine de ce jus mêlé ; il faut deux livres de sucre. Mettez en gobelets , quand votre jus formera la gelée.

Verjus. (Compôte de) Prenez votre verjus , comme nous avons dit à l'article *verjus confit au liquide*. Rafraichi & reverdi ; faites-en faire seulement deux bouillons , dans le sucre cuit à la grande plume.

Verjus (Compôte de) confit. Prenez du verjus confit au liquide ; tel que ci-dessus. Mettez-en dans une poêle , avec suffisamment de syrop , un peu d'eau & de sucre ; lorsque le tout sera prêt à bouillir , tirez le verjus & le dressez ; & finissez le syrop pour le servir sur votre compôte.

Verjus (Compôte de) sans peau. ôtez légèrement la peau & les pépins ; passez ensuite dans du sucre à la grande plume ; faites lui prendre un seul bouillon & le dressez aussi-tôt.

Verjus. (Conserve de) Prenez du verjus mûr ; écrasez-le & le passez au tamis. Faites dessécher

la marmelade que vous aurez extraite, délayez-la dans du sucre cuit à la grande plume une livre pour un quarteron de marmelade.

Verjus (Gelée de) Faites reverdir votre verjus comme pour la compote, ou pour le confire au liquide, quand il est ainsi, passez le au tamis, mettez la marmelade dans du sucre cuit à perlé & l'y faites bouillir jusqu'à ce que le sucre étant revenu à perlé votre verjus tombent en nappe de l'écumoire que vous y tremperez. Autant de sucre que de fruit dans cette préparation.

Verjus. (Glace de) Prenez du verjus presque mûr, écrasez-le & le passés au tamis, mettez y beaucoup de sucre, passez-le ensuite à la chausse, & le faites prendre à la glace ainsi que toutes les autres substances qui sont susceptibles du même apprêt.

Verjus. (Marmelade de) Faites reverdir votre fruit comme pour la confiture au liquide. Passez le au tamis avec forte expression; faites dessécher la marmelade & la mêlez avec du sucre cuit au cassé. faites chauffer seulement sans bouillir, & mettez autant de sucre que de fruit desséché.

Verjus (Autre marmelade de) Votre verjus étant préparé comme le précédent, & passé au tamis, faites le cuire avec autant pesant de sucre fin, jusqu'à ce que la marmelade colle entre les doigts.

Verjus (Massépains de) Desséchez de la marmelade de verjus avec de la pâte d'amande, Délayez le tout dans le sucre cuit à la grande plume. Dressez vos massépains, glacez-les & les faites cuire au four à une chaleur douce.

Verjus. (pâte de) Passez au tamis avec expression, du verjus préparé comme nous avons dit, à l'article du verjus confit au liquide, Desséchez la marmelade qu'on aura extraite, & la délayez dans autant pesant de sucre cuit à la grande plume. quand elle sera prête à bouillir; mettez-la dans des moules pour la faire sécher à l'étuve.

Verjus (autre pâte de) mêlez de pommes. Procédez comme ci-dessus en mettant moitié marmelade de verjus avec moitié marmelade de pommes de rembourgs.

Verjus (syrop de) Ecrasez & pressez du verjus bien verd, passez ce jus à la chausse pour l'éclaircir. Mettez-le dans de la cassonnade que vous ferez cuire à la grande plume : faites bouillir & réduire ce syrop à perlé, pour une chopine de jus il faut quatre livres de cassonnade.

Verjus. (Tourte de) Prenez du verjus cuit en compôte. Dressez-le sur une abaisse de feuilletage, dont vous aurez foncé une tourtière ; borde votre tourte, formez dessus des petites bandes en lozanges. Faites cuire & glacez avec du sucre en poudre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le verjus a différentes qualités, suivant le degré de maturité où il se trouve quand on l'emploie ; s'il a de l'âpreté, il est astringent, stomachique & resserre le ventre ; étant un peu plus avancé, il est acide, & dès-lors stomachique, diurétique, anti-putride. Il y a une espèce de raisin que l'on nomme *verjus*, parce que c'est sur-tout celui-là qu'on emploie en verjus ; il est, ainsi que tout raisin mûr, nourrissant, laxatif & légèrement fondant.

VERMICHEL, en italien *Vermicelli*. (Voyez *Semouille*.) Cette pâte est de la même composition que celle de la semouille, si ce n'est qu'on laisse les filets beaucoup plus longs. Quand, au lieu de passer cette pâte en filets, on l'applatit, & qu'on l'étend en rubans, larges de deux doigts, les Italiens l'appellent *kagnes* ; si on les découpe par les côtés, ils l'appellent *lazagnes* ; si on la forme en bâtons ronds, on l'appelle *macaronis*. On la roule enfin en espèce de bols, qu'on enfle comme des chapelets : c'est ce que les Italiens appellent *pates*. On estime les préparations de riz ou de froment pectorales, restaurantes & adoucissantes,

VERMICELLI. (*Potage de*) Prenez-en la quantité d'une demi-livre ; jetez-la dans l'eau bouillante, & ensuite dans l'eau fraîche. Faites égoutter ensuite sur un tamis, & faites cuire dans d'excellent bouillon, pendant une heure ; puis dressez & servez avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de Parmesan rapé, Gruyeres, ou autre fromage. Le Parmesan est le meilleur pour cela.

VESPETRO. (*Ratafia de*) Prenez parties égales d'anis, fenouil, angélique, coriandre, graine de carotte, d'aneth & de carvi. Mettez-les macérer avec de l'eau-de-vie dans un vaisseau bien net & bouché le mieux qu'il se pourra ; tenez ces graines six semaines en infusion, en remuant le vase tous les huit jours. Faites égoutter ensuite vos graines sur un tamis ; faites fondre du sucre dans d'autre eau-de-vie. Quand il sera bien fondu, mettez cette eau-de-vie sucrée avec l'autre, où est infusé vos graines, & que vous aurez remise dans une bouteille bien bouchée, pour que rien ne s'évapore. Passez ensuite ce mélange à la chauffe, & si vous lui voulez donner une couleur écarlate, vous y mettrez une teinture de coquelicot.

VIN : le vin est le jus du raisin, tiré, par une forte expression, après l'avoir laissé fermenter plus ou moins de tems, selon la qualité du raisin, le plus ou moins de corps qu'on veut donner au vin. Pour le détail des differens vins, de leur usage, de leurs bonnes ou mauvaises qualités, voyez le Dictionnaire domestique.

Vin brûlé. Mettez dans un vase qui souffre le feu, de bon vin de Bourgogne, une pinte par exemple avec une livre de sucre, un peu de macis, de cloux de girofle, un brin de romarin, deux feuilles de laurier. Faites chauffer à un feu vif, allumez-le avec du papier, lorsqu'il sera chaud, & le laissez brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul. Comme ce vin est fait pour ranimer, il faut le boire le plus chaud possible.

Vin des Dieux. Pelez deux citrons , & les coupez par tranches ; coupez de même deux pommes de reinette pelées ; mettez les dans un plat avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, six cloux de girofle, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranges. Couvrez bien le tout & le laissez infuser deux ou trois heures. Passez ensuite ce mélange à la chauffe comme l'hypocras. Ceux qui aimeront le goût de l'ambre & du musc, en peuvent mettre un peu; cette liqueur est très-agréable.

Nous n'entrerons point ici dans le détail des différens vins & de leurs qualités ; cet article seul fourniroit la matière d'une ample traité ; nous nous contenterons de dire ici qu'autant l'usage modéré du vin peut être utile à la santé autant l'excès en est funeste, sur-tout de ceux qui sont extrêmement spiritueux, en ce qu'ils tendent trop les conduis du cerveau ; effort qui est toujours suivi d'un relâchement qui leur fait perdre de leur ressort. Aussi voit-on les buveurs de profession finir par un état de stupeur ; quand ils ne leur survient pas d'accidens plus fâcheux.

VINAIGRE : le vinaigre est une liqueur acide , pénétrante , volatile & végétale que l'on tire du vin , au moyen d'une seconde fermentation , qui, d'un état spiritueux , le fait passer à l'acide : il est d'un grand usage dans l'apprêt des alimens. Voyez le Dictionnaire domestique.

OBSERVATION MEDECINALE.

Le bon vinaigre , pris en petite quantité , & comme assaisonnement , est fort sain , & rend les alimens plus stomachiques & anti-putrides ; il convient aux personnes très-échauffées , qui ont des insomnies , qui sont sujettes aux maladies putrides. Si on en fait un trop grand usage , il maigrit , irrite la poitrine , cause de la toux , la pulmonie même , des obstructions , sur-tout au foie.

VIOLETTES : plante basse & rampante ; qui porte au commencement du printems une fleur d'un gros bleu, d'une odeur douce & suave, qu'on confit de diverses sortes, ainsi que nous l'allons dire dans les procédés suivans.

Violettes au blanc ou en chemise. Prenez des violettes fraîches & bien épanouies ; ôtez les queues ; trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté en neige : roulez-les dans du sucre fin, & soufflés dessus pour qu'il ne reste que ce que le blanc d'œuf y aura attaché ; dressez-les sur un papier, que vous mettrez sur un tamis & faites-la sécher à l'étuve.

Violettes au liquide. (Fleur de) Prenez des violettes entières, fraîches, coupez un peu de la queue, & les mettez sans les laver, dans du sucre cuit au grand lissé : faites-leurs faire quelques bouillons & les laissez dans leur sucre jusqu'au lendemain. Faites recuire votre sucre jusqu'à la petite plume. Si vous voulez des violettes en feuilles usez du même procédé que pour les précédentes.

Violettes au sec. Prenez des violettes entières, confites au liquide, comme ci-dessus ; faites-les égoutter, poudrez-les de sucre fin ; arrangez-les sur le tamis & les faites sécher à l'étuve, & les arrangez proprement dans des boîtes garnies, que vous tiendrez en lieu sec, pour les conserver.

Violettes. (Bouquet de) Mettez ensemble cinq à six fleurs avec leurs queues attachez-les avec du fil ; trempez-les dans le sucre cuit au petit lissé, & à moitié froid, poudrez-les de sucre fin en soufflant, pour qu'il n'en reste que ce qu'il faut. Arrangez-les sur le tamis de sortes qu'elles restent épanouies : faites sécher à l'étuve, & servez les dans des boîtes garnies de papier blanc.

Violettes. (Candi de) Epluchez des violettes bien fraîches, faites-les cuire dans le sucre à la grande plume : étant égouttées & sechées, mettez-les dans des moules à candi, versez dessus du sucre cuit à soufflé, à demi-froid. Livre de sucre pour demi-livre de fleurs.

Violettes. (Clarequets de) Epluchez de belles violettes , jetez dessus deux verres d'eau bouillante , & les laissez infuser une nuit à l'étuve : passez cette infusion en la pressant ; mettez-la dans une décoction épaisse de pommes. Faites les frémir ensemble & les mettez ensuite dans du sucre cuit au cassé , faites faire quelques bouillons à ce mélange , écumez-le bien , & quand la gelée tombera en nappes de l'écumoire , faites prendre à l'étuve , il faut autant pesant de sucre que de décoction.

Violettes. (Conserve de) Prenez des violettes bien épluchées ; pilez-les , passez-les dans un linge , exprimez en le jus : mettez-le dans le sucre cuit à soufflé ; après l'avoir ôté de dessus le feu : mêlez bien le tout. Mettez-y un peu de jus de citron ; mettez votre conserve dans des moules , & vous la découperez de telle figure que vous voudrez.

Violettes (Eau de) Prenez des violettes cueillies du matin avant le levé du soleil ; parceque la fraîcheur de la nuit aura concentré leur parfum , deux poignées suffiront pour deux pintes d'eau , n'employez que les fleurs , & mettez dans cet eau une demi-livre de sucre : faites infuser le tout pendant six heures , passez ensuite à travers un linge , & pour la boire plus agréablement , mettez cette eau à la glace.

Violettes en dragées. faites fondre de la gomme bien nette & la passez. Pilez de l'iris de Florence , tamisez-la , mettez ensuite dans un mortier avec de la marmelade de violette & du sucre en poudre ; mêlez bien le tout & en formez une pâte maniable , remaniez-la sur la table avec du sucre ; formez en de petites dragées languettes , Rangez-les sur un tamis pour les faire sécher à l'étuve pendant sept à huit jours achevez-les comme les giroflées.

Violettes, (Gâteau de) Délayez du sucre fin dans une assiette avec un peu de blanc d'œufs , sans être trop liquide. Faites un moule de papier de la grandeur dont vous voulez former votre gâteau. pour

un quarteron de fleurs épluchées , faites cuire à la plume trois quarterons de sucre ; mettez-y la violette , & la travaillez sur le feu Quand le sucre commencera à monter , mettez-y le blanc d'œuf promptement , & versez le tout dans le moule , & tenez dessus à quelque distance le cul de la poêle pendant qu'il est encore tout chaud.

Violettes. (Glace de) Pilez de la violette épluchée , délayez-la avec de l'eau & du sucre , passez cette teinture au tamis ; travaillez-la à la salbotière ; dressez ensuite dans des Gobelets & servez.

Violettes (Marmelade de) Faites cuire du sucre à la grande plume , étant à moitié chaud , délayez-y de la violette , pilée & passé au tamis. Il faut une livre & demie de sucre pour demi livre de violette.

Violettes. (Pastilles de) Faites infuser des fleurs l'étuve , avec un peu d'eau chaude ; passez-les en pressant dans un linge , faites-y fondre de la gomme : mettez le tout dans un mortier avec du sucre fin : pilez le tout ensemble en y mettant du sucre en poudre jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable , dont on forme des pastilles de la forme qu'on veut. Hors de la saison de cette fleur on se sert de violettes séchées & mises en poudre.

Violettes. (Pâte de) Pilez un quarteron de fleurs de violettes épluchées ; mêlez cette violette avec une livre de marmelade de pommes que vous aurez passée au tamis , faites dessécher cette marmelade dans la poêle , en y mêlant du sucre. Dressez votre pâte dans des moules & la faites sécher à l'étuve. Au lieu de marmelade de pommes on peut employer celle de citron & du syrop violat à la place de la violette , si l'on n'est point dans la saison de cette fleur

Violettes. (Pralines de) Epluchez des violettes sans laisser de verd , mettez en un quarteron dans du sucre cuit à soufflé. Tirez le sucre du feu ; mettez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; mêlez le tout , & le faites sécher à l'étuve sur des ardoises.

ardoises. Le syrop violat, au défaut de fleurs, peut y suppléer, hors la saison.

Violettes. (*Syrop de*) Epluchez de la violette bien fraîche, sans y laisser de verd ; pilez-la dans un mortier : faites cuire du sucre à soufflé ; mettez-y vos fleurs ; pilez & les mêlez bien avec le sucre ; passez ce mélange à travers un linge. Quand le syrop sera passé, mettez-le en bouteilles que vous ne boucherez que lorsqu'il sera froid.

VIVE : poisson de mer, de la grandeur & de la figure à-peu-près du maquereau. Ce poisson a un goût exquis : sa chair est tendre, ferme, blanche & friable ; nourrit beaucoup, sans charger l'estomac.

Vives à la braise. Videz ; lavez ; essuyez. Faites cuire à une bonne braise, bien assaisonnée dessus & dessous ; mouillez de deux verres de vin blanc à moitié de la cuisson. Tirez ; faites égoutter & servez avec les ragoûts de foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, champignons & mousserons à volonté. On peut aussi les servir simplement avec le jus de la braise.

Vives à la broche en gras. Piquez de moyen lard assaisonné ; attachez-les à la broche, & arrosez-les d'une marinade de vinaigre & essence de jambon avec sel & poivre, & beurre. Servez-les avec de l'essence de jambon.

Vives à la broche en maigre. Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois : arrosez d'une marinade, en cuisant à la broche, de vinaigre, coulis de poisson, beurre, &c ; & servez avec une sauce à l'anchois.

Vives à la sauce à l'anchois. Incisez ; frottez-les de beurre & de sel ; faites griller, & servez avec une sauce à l'anchois.

Vives à la Sultane. Faites cuire comme celles à la broche en gras, & servez dessous une sauce à la Sultane.

Vives au céleri. Faites cuire à la braïse, & servez avec un ragoût de céleri.

Vives au coulis d'écrevisses. Faites-les griller, & faites-leur une sauce blanche. Liez la sauce de coulis d'écrevisses, & servez sur les vives.

Vives au coulis de perdrix. Faites cuire à la braïse; égouttez ensuite; dressez & jetez dessus un coulis de perdrix. On peut de même les servir avec tout autre coulis.

Vives au vin de Champagne. Otez la tête & la queue; coupez-les en deux; mettez les dans une casserole, avec sel, poivre, épices, laurier, oignons; bouquet, champignons & mousserons. Faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez sur les vives; faites cuire & réduire à moitié. Ajoutez du bon beurre; achevez de cuire. La sauce suffisamment réduite, liez d'un coulis d'écrevisses, ou autre, après avoir ôté l'oignon, le bouquet & le laurier.

Vives aux cardons d'Espagne. Faites cuire à la braïse, & servez avec un ragoût de cardons d'Espagne.

Vives aux capres au roux. Faites frire, & mettez mitonner dans une bonne sauce aux capres, liée d'un coulis au roux d'écrevisses.

Vives aux huîtres. Faites cuire à une bonne braïse mouillée de moitié jus de veau & bouillon. Etant égouttées, servez-les avec un ragoût d'huîtres en gras.

Vives aux truffes. Faites griller des truffes, comme celles à l'ancois; & les servez avec un ragoût de truffes par-dessus.

Vives en casserole. Farcissez-les de beurre manié de fines herbes, avec sel & poivre, muscade; & faites cuire comme les tanches en casserole. On peut les servir avec toutes sortes de ragoûts.

Vives en fricassée blanche. Coupez par tronçons, passez-les au beurre frais, champignons, mousserons.

rons, truffes vertes, sel & poivre, bouquet, pincée de farine : mouillez de bouillon de poisson, & vin blanc. Faites mitonner ; liez la sauce avec jaunes d'œufs, verjus, persil haché, en remuant : servez de bon goût, & chaudement.

Vives farcies en gras aux moufferons. Habillez-les & les farcissez par les ouïes d'une farce fine de volaille. Faites cuire à la braïse, & servez avec un ragoût de moufferons.

Vives frites. Incisez-les ; farinez & faites frire de belle couleur au beurre fin. Egouttez ; servez garnies de persil fait.

Vives grillées : se servent avec une sauce à l'anchois, ou au coulis d'écrevisses, ou avec les ragoûts d'huitres, de laitances, ou d'écrevisses, ou de moules.

Vives : (Potage de) se fait de la même manière que celui de *Perche*.

Vives. (Salade de) Faites-les frire ou griller ; laissez refroidir ; coupez en filets ; arrangez dans un plat ; garnissez de cerfeuil haché, de petites capres avec sel & poivre, huile & vinaigre.

Vives : (Terrine de) se fait comme celle de truites & de tranches de saumon.

Vives : (Tourte de) se fait encore comme celle de *Truites*, & de *Saumon*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La vive fraîche, ferme & bien en chair, est un aliment fin, savoureux, délicat, léger, dont on peut permettre l'usage aux estomacs foibles, aux personnes les plus délicates, & aux convalescens, dès qu'ils ont permission de manger.

